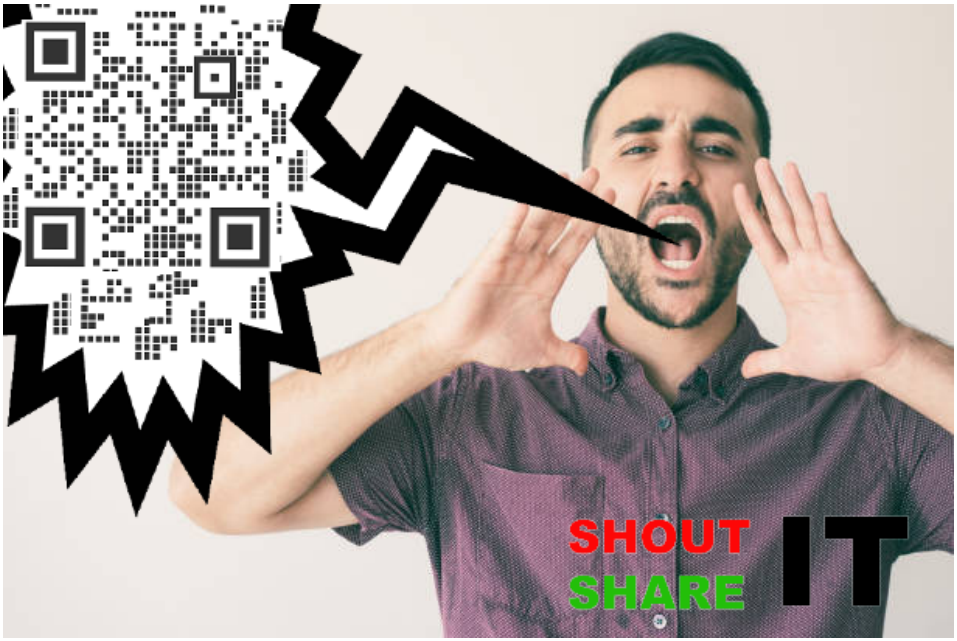
СТАЛИК ХАНКИШИЕВ

Казан, баран и дастархан


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Если первая книга Сталика Ханкишиева была “книгой риса”, то вторая — настоящая “энциклопедия мяса”. Точнее, речь о баранине — важнейшем исходном продукте для кулинарии стран Средней Азии и Азербайджана, гастрономической культуре которых автор посвящает свой труд. Как и прежде, Сталик убеждает: в гастрономии важнее всего — самому понимать суть дела, а не заучивать чужие предписания и рецепты. Чтобы так же вкусно, с тем же увлечением и мастерством, как автор, готовить самостоятельно, нужен настоящий интерес к делу, а еще — немного интуиции и свободная фантазия. И потому самое главное в этой книге — даже не рецепты. Последовательно, шаг за шагом, Сталик объясняет: как правильно выбрать на рынке самое лучшее мясо, как затем разделать его, ничего не потеряв и не испортив, как определить идеальное предназначение для каждого кусочка этого мяса и как в конце концов приготовить из него замечательно вкусные и своеобразные блюда. А благодаря уникальным авторским фотографиям, очевидными становятся самые важные детали, и весь рассказ обретает дополнительный смысл и расцвечивается яркими сочными красками.

- Сталик Ханкишиев
  - Предисловие автора
  - Часть первая
    - Глава 1
      -
      - Выбирая вкус на вид
      - Какие бывают на свете бараны, а вернее, их курдюки
    - Глава 2
      -
      - Брюшина
      - Почки
      - Вырезка
      - Первичное разделение туши и отделение курдюка
      - Общая разделка задка
      - Голяшка
      - Рулька
      - Тазобедренная часть
      - Задняя и передняя части ноги
      - Общая разделка передней части

- Лопатка
- Дальнейшая разделка передней части
- Грудинка
- Разделка спинки
- Шея
- Бараний бок
- Корейка

- Минимальный джентльменский набор
-
- Режущие и рубящие
- Держи в порядке!
- Проблемы выбора
- От доски до доски

- Часть вторая
- Глава 3. Употребить его в дело немедленно
-
- Джиз-быз как торжество простоты
- Саж без всякой сажи
- Хаш, или Живые традиции древности
-
- Зеленый хаш “в экспортном варианте
- Что имеем — сохраним
- Еще раз спою о казане
- Рубить — так вовсе не сплеча
- Как рубят фарш в Азербайджане
- Вкус, прозрачный как слеза

- Глава 4. Зажарить его над углями
-
- Из тьмы гастрономических веков
- Раскаленные камни Габалы
- Алмаз азербайджанской кухни
- Высокие технологии люля-кебаба
- Академия шашлыка
- Идеальный мангал гастролер
- Вот теперь — поджигай!
- Элитная недвижимость шашлычника
- Шашлычная коллекция
-
- Базовый вариант. Проще не бывает
- Дело в мясе!
- О глупостях
- А рыба чем хуже?
- Бараньи яйца, прости господи!
- Овощи в сальнике

- Фаршированные овощи
- Баклажан-шашлык
- Анчоус-стейк
- Московское кольцо
- Шашлык из языка
- Шашлык из бараньих ребрышек
- И снова классика!

- Гянджинский аттракцион у мангала
- Картошка с салом — простонародные изыски
- Пюре с секретом
- Кустурица-кебаб
- Всепобеждающая шаурма, или Грабли, на которые вы наступаете

- Глава 5. Запечь его в тандыре
  -
  - Целый баран на вертеле. Теория вопроса
  - Мобильный тандыр
  - Мята: обаяние скромности
  - Филе и корейка: дороже кусок — легче испортить
  - Волшебный колпак таджина
  - Погоня за двумя зайцами: мясо и шурпа
  - Супер-кухня на все случаи жизни
- Глава 6. Сварить из него суп
  -
  - Законы правильного супа
  - Бозбаши у Шах-Гусейна
    -
    - Откуда парча в парча-бозбаше
    - Кюфта-бозбаш — стандарт, отшлифованный временем
  - Шафран: луч оранжевого солнца
  - Сумах: последний штрих
  - Бозбаш у меня дома
    -
    - Кавказские традиции на чужбине — коурма-бозбаш
    - Кузи-корин-бозбаш — весенняя фантазия
  - Родина нашей меди
  - Не все излишества и правда лишние: хом-бозбаш
  - Пити — нестареющая классика Востока

- Крестьянский пити — надежная еда серьезных мужчин
- Копченый пити по мотивам рассказов Назима
- Мнимый суп, или Желание поесть мяса
- Ускользающая правда о хашламе
- Яхни как чистая идея
- Мясной рулет по большим и очень большим праздникам
- Куда уж нам без лапши!
- Хамраши — все, что есть, в котел тащи!
- Лагман, упражнение на выносливость
- Январский суп “после вчерашнего”
- Страдающим от головной боли в первых числах января посвящается
- Глава 7. Истомить его в казане
- Просто, как апельсин: кюфта и фесенджан
- Принципы наизнанку: голяшки в чесноке
- “Мясо для бедняков” на столе у султана
- Глава 8. Обратить его в плов
- Откуда берется правильный рис
- Так это плов или не плов?
- Самый простой в мире плов
- Плов с тыквой, с укропом, с голяшками — и еще миллион вариантов
- Плов-этюд в красных тонах
- Переносной очаг под казан
- По следам эмира бухарского
- Русское блюдо плов
- Московский плов “Ялла” в городских условиях
- Очаг, горячее сердце дома
- Растапливай!
- Хосип, шавля, новый взгляд

- Пусть коптит!
- Удивительный плов с долмой
- Несколько слов в заключение

Сталик Ханкишиев
Казан, баран и дастархан

Предисловие автора

Я родился в небольшом городе, Фергане, далеко на юге, в Средней Азии, где и прожил первую половину своей жизни. Отец мой был азербайджанцем, мать — немкой, жили мы в Узбекистане, а говорили в семье на русском языке. Вокруг нас жили люди самых разных национальностей; многие другие семейства, как и наше, тоже были смешанными, и это казалось абсолютно естественным и гармоничным.

Может быть, поэтому в наше семейное меню входили блюда, характерные для традиционной кухни самых разных народов? И готовили у нас в доме много и с удовольствием. Но лично я страсть к приготовлению еды почувствовал только в студенческие годы, во время моей учебы в Москве.

Вы бы знали, насколько унижающими человеческое достоинство были студенческие столовые семидесятых! Мое гастрономическое терпение иссякло довольно скоро, мне стало совсем невмоготу питаться сосисками и жидким, клейстероподобным картофельным пюре, и вот однажды я, набравшись решимости приготовить ужин самостоятельно, отстоял двухчасовую очередь в магазине “Диета” на Ленинском проспекте. Не стал спрашивать “что дают”, а просто встал в конец мрачноватой очереди. Мне дали венгерскую курицу в красно-белой целлофановой упаковке. Я принес это замороженное в братской республике чудо к себе в общежитие и попросил у соседей по комнате сковородку. У меня на подоконнике было грамм тридцать оставшегося от завтрака сливочного масла, из солонки в столовой была добыта соль, и я отправился на кухню, чтобы наконец-то, впервые за месяц, что находился в Москве, устроить себе нормальный “домашний” ужин.

Мой кулинарный опыт накапливался всю жизнь, ведь я жил рядом с людьми, которые замечательно умели готовить, я выпытывал рецепты и постоянно учился.

Ножа у меня не было, и я решил, что жаренная целиком курица — это даже круче, чем порезанная кусками. Времени на оттаивание курицы тоже не было, так что я подумал: ну ничего, на сковородке она сама собой оттает, а заодно и пожарится.

В общем, после того как в результате манипуляций двумя вилками курица упала на пол во второй раз, я помыл ее под краном, отломил на пробу кусочек слегка зарумянившегося крылышка и постановил, что вот теперь готово.

Моим сотрапезником был парень из Азербайджана, почти совсем не говоривший по-русски:

— Сталик, нож ехтур?

— Ножа нет, — ответил я и принялся ломать курицу руками. — Ай, горячо!

— Давай я ломать…

У Рафика получилось разломить курицу на две примерно равные части, но в результате обнаружилось, что внутри нее лежит пакетик с какими-то запчастями. Там был куриный желудок, сердечко и что-то еще, вроде бы печень, но все это оставалось еще замороженным. Я удивился:

— Смотри, сколько жарил, а оно так и осталось холодным! Наверное, потому, что в целлофане…

Но разыгравшийся аппетит не оставлял времени на размышления. В опустившихся сумерках, не включая свет, мы предались чревоугодию, а что курица так и осталась внутри сырой, жесткой, несоленой, мы и не заметили.

Я это к чему рассказываю? Неудачи на кухне могут случиться у кого угодно. Но начинать все равно надо. Получится! Со временем все получится! У меня тоже прогресс наметился не сразу, но все-таки очень скоро соседи по студенческому общежитию с удовольствием признали, что я готовлю лучше. Лучше кого? На самом деле мои приятели вовсе не готовили, они просто боялись подходить к плите, потому и подбадривали меня, убеждая, что я готовлю лучше них. Видимо, поэтому я довольно скоро вернулся домой, в Фергану, не сильно отягощенный знаниями о стали и сплавах, но зато приобретший некоторый кулинарный опыт.

Парня, который на этой фотографии лихо расправляется с бараньей грудинкой, зовут Эльмаз. Но лучше бы родители назвали его Алмазом — потому что этот человек, на мой взгляд, является лучшим кебабчи Азербайджана.

Как я уже говорил, наш город был на удивление многонациональным, бурная история двадцатого века настолько причудливо перемешала в нем судьбы многих народов, что казалось — теперь это монолит и никакие силы не разрушат его. И мне это очень нравилось. Ну как еще я мог воспринимать ту интернациональную действительность, если и сам являлся ее продуктом?

Поэтому развал империи, а с ней всего привычного уклада жизни и последовавший вслед за этим разъезд большинства моих знакомых, друзей и родных по их “национальным квартирам” до сих пор кажется мне самой огромной несправедливостью, случившейся в моей жизни.

Я оставался в родном городе. Несбыточное ожидание возвращения моих друзей и прежней жизни было чем-то вроде моего личного протеста происходящему. Растил детей, строил дом и занимался довольно скучным бизнесом, единственным преимуществом которого было то, что он оставлял массу свободного времени, позволявшего мне либо предаваться гастрономическим удовольствиям, либо размышлять о них. В один прекрасный день размышления привели меня к выводу, что из-за оскудевшего общения я постепенно начал забывать русский язык, а узбекского так толком и не выучил.

“Это в кого же я превращаюсь?” — подумал я и сел за компьютер, решив хотя бы написать что-нибудь на русском языке,

просто поупражняться, чтобы не растерять его остатки окончательно.

А вот и Мухаммад, мой недавний знакомый из азербайджанской Габалы.

Я залюбовался тем, как он готовил мясо древним, почти доисторическим методом: на раскаленных камнях.

Хорошо было людям еще лет двадцать тому назад — они писали друг другу письма, и, кажется, им было о чем. А что мы теперь? Телефон, эсэмэс, в крайнем случае — эрзац-общение в интернете. Ну, вот и моя графомания тоже приняла интернет-формы. В интернете я рассматривал различные сайты, форумы: вижу — у каждого есть своя тема. Кто-то собирает анекдоты, ктото лучше всех разбирается в автомобилях, кто-то не брезгует писать и о политике. А я? Мне на чем свой русский язык поддерживать?

Вот разве что несколько рецептов узбекских блюд пересказать, тем более что я, насколько мне тогда казалось, уже неплохо разбирался в этой теме. Написал — как выдохнул. Написал и понял: все-таки кулинария — это главное мое увлечение!

Мой кулинарный опыт накапливался всю жизнь, ведь я жил рядом с людьми, которые замечательно умели готовить, я выпытывал рецепты и постоянно учился. Я очень любил приглашать гостей, любил поговорить о еде с теми, кто в ней разбирается, и рассказывать о приготовлении еды тем, кому хотелось узнать об этом больше. Постепенно в реальной жизни слушателей становилось все меньше, люди продолжали уезжать, а

вот читателей в интернете, наоборот, прибавлялось. И мне было очень интересно общение с ними, я с огромным удовольствием писал для них о еде.

Когда я во время моей поездки по Азербайджану оказался в городе Гянджа, повар одного из тамошних ресторанов по имени Камиль пообещал мне показать самый что ни на есть правильный шашлык.

Мужчина, да!

Обещал?

Сделал.

Среди моих читателей оказались очень интересные люди. Один из них — Сергей Пархоменко — предложил издать на основе моих интернет-записей книгу. И не просто предложил, а вдохновил, убедил и в какойто мере стал даже ее соавтором — так много труда пришлось вложить в упорядочивание моих записок.

Вот почти и все, что привело к появлению моей первой книги “Казан, мангал и другие мужские удовольствия”, увидевшей свет еще летом 2006 года.

Кто бы знал, что после первой книги мне предстоит написать еще и вторую? Если бы знать об этом заранее, то моя первая книга получилась бы иной. Ну зачем, скажите мне, было стискивать весь свой опыт, умещая его в рамки одного относительно небольшого текста, — ведь можно было бы чувствовать себя вольготнее, рассказывать обо всем не спеша, а не экономить строчки и страницы!

Но это я шучу. На самом деле я твердо убежден, что если уж делиться, то сразу всем и без остатка.

Практически с того самого дня, как вышла в свет первая

книга, в моей жизни начали происходить настолько невероятные перемены, что расскажи мне кто об этом заранее, я рассмеялся бы в лицо и ни за что бы не поверил!

Сначала я приехал в Москву, чтобы участвовать в первой презентации книги, но вскоре переехал из Ферганы в столицу России окончательно, потому что вместе со своими казанами и мангалами оказался гораздо нужнее здесь, чем на родине. В Москве я до сих пор и живу. И теперь описание еды и процессов ее приготовления, фотографирование еды и участие в телесъемках из простого увлечения превратилось в мою основную профессиональную деятельность.

Но главным событием моей московской жизни стало то, что я познакомился с огромным количеством людей, которые прочитали “Казан, мангал…”. Среди них были такие, которые покупали сразу по несколько экземпляров: дарить друзьям. Мне встретились люди, которые выстроили в своих домах очаги, о которых я рассказывал. А один молодой человек после прочитанного бросил свой бизнес и пошел работать поваром в школьную столовую! Знаете, это все потрясло меня. Буквально каждый из моих читателей оказывался интереснейшим человеком, со своими знаниями и жизненным опытом, и все признавались в том, что моя книга принесла им неоспоримую пользу.

И спрашивали: “Когда же будет следующая книга?” А о чем писать, если обо всем, что я знаю и люблю, вроде бы уже написано? Но тема все-таки нашлась, и вот какая.

Поменял регион проживания — понятное дело, придется менять и кухню! Я абсолютно убежден, что лучшая, самая рациональная и полезная кухня — это кухня народная. Но любая народная кухня строится вокруг продуктов, которые предлагает окружающий ландшафт. К моему огромному сожалению, среднерусский ландшафт предлагает все меньше, да и вообще люди теперь добывают продукты не в полях-лесах или огородах-садах, а в супермаркетах. В супермаркетах продукты либо импортные, то есть, по определению, приехавшие издалека, либо пусть и местные, но все равно представляющие собою эрзац-еду, приготовленную по худшим иностранным технологиям. Тут главное не вкус продукта, а прибыль, которую он дает. Единственное, о чем заботятся производители, — минимальная безопасность: важно, чтобы продукт хорошо переносил транспортировку и хранение, то есть не стух, не прокис и не заветрился раньше времени. Печальная для кулинара картина!

В последний раз, когда я оказался в Баку, в каждой беседе, где речь заходила о тонкостях приготовления того или иного блюда, постоянно всплывало одно и то же имя: Шах-Гусейн. Казалось, что все ниточки от тайн азербайджанской кухни этот человек держит у себя в руках.

В Москве я обнаружил, что и рынки предлагают не очень много действительно российских продуктов, а грибы и лесные ягоды стоят значительно дороже хорошего мяса. Но, слава богу, хоть с мясом дела обстоят несколько радостнее. Постепенно баранина из южных регионов России оттесняет невнятного вкуса, но зато “мягкую” баранину, привезенную из другого полушария. Это происходит потому, что все больше людей начинают понимать вкус хорошего мяса, вот рынок и реагирует! Вообще, рынок — замечательный инструмент. Несколько лет назад появился спрос на узбекский рис, и вот пожалуйста: рынки предлагают несколько сортов — на выбор, причем не только московские рынки, но и те, что за тысячи километров от Москвы, я сам видел.

Если полезной оказалась книга, в которой почти все внимание было уделено моим главным кухонным инструментам — казану и мангалу, то неужто книга о важнейшем продукте — о мясе — окажется ненужной? Тем более что за это время я обнаружил: многие люди не очень хорошо представляют себе, как выбирать мясо. Порою люди читают рецепт стейка из лучшего отруба самой дорогой говядины и пытаются приготовить то же самое, когда у них в руках окажется “вырезка” из коровьей ноги. Поэтому в моей второй книге, которую вы сейчас держите в руках, я решил детально рассказать вам не просто о мясе, но о баранине — главном мясе для кулинарии Средней Азии и

Азербайджана. Как его выбирать, чем отличается одно от другого и, самое главное, что готовить из одной части баранины, а что из другой. Ведь в туше барана нет “плохих частей”, и то, что не подходит для одного блюда, может идеально подойти для другого!

На интересную вариацию пити — традиционного, по-своему совершенного, хотя и очень простого блюда натолкнул меня рассказ одного из лучших друзей нашей семьи — Назима, который родом как раз из знаменитой азербайджанской Шеки.

А еще я обратил внимание на то, что азербайджанские продукты на московских прилавках представлены в изобилии. И все, как правило, очень неплохого качества. Да и баранина, продающаяся в Москве, больше похожа на ту, что продается в Азербайджане, а не в Средней Азии. Поэтому азербайджанские блюда можно готовить и в Москве с довольно высокой достоверностью вкуса.

Азербайджанская кухня основана на наиболее рациональном способе использования свежих продуктов: специи и приправы применяются очень осторожно и в ограниченных количествах. Большинство продуктов, используемых в этой кухне, хорошо знакомы в России. Кулинарные приемы и способы приготовления еды также понятны и большинству россиян. Видимо, поэтому азербайджанская кухня “звучит” для россиян вполне комфортно — количество азербайджанских ресторанов в Москве свидетельствует об этом. Одним словом, азербайджанская кухня идеально подходит в качестве учебного материала для тех, кто желает научиться готовить хорошо и вкусно.

— Гайрат-ака, а разве это не вы работали лагманщиком у Вахида Хамидовича? — спрашиваю у одного из поваров, что недавно пришел в мою московскую команду. Вот когда вспомнился мне лучший, быть может, лагман, которыйдовелось попробовать в одном из ресторанов родной Ферганы.

Поэтому в этой книге я довольно часто буду обращаться к традиционной азербайджанской кухне — как народной, старинной, так и переосмысленной современными поварами. А некоторые гастрономические идеи — мои собственные. Конечно, я не преминул рассказать о тех среднеазиатских блюдах, которым не успел уделить достаточно внимания в прошлой книге. Но я хочу, чтобы рецепты отошли на второй план. Рецепт — слово, пахнущее аптекой. А мне интересно творчество.

И поверьте, вы тоже уже достаточно знаете и умеете, чтобы готовить без рецептов, не зазубривая чужие поучения и пропорции, а так, как чувствуют ваши руки и как подсказывает вам вкус и здравый смысл. Это очень важно: готовить, реализуя свои фантазии, но получать при этом вполне предсказуемые результаты. Так что пусть рецепты в нашем общении останутся только иллюстрациями для пояснения общих принципов приготовления мяса, но не категорическим руководством к действию.

Договорились?

Держитесь за мою руку, идите со мной и ничего не бойтесь.

Ваш Сталик Ханкишиев

Часть первая
Лучшее мясо на свете: откуда оно берется?

Глава 1
Баранина наша насущная

Читать кулинарные книжки — оно конечно, можно, картинки посмотреть, вздохнуть о чем-то.

Но могут ли книжки научить чему-то всерьез? Так, чтобы выученное по книжке блюдо получалось именно так, как положено?

Сказать вам правду? Я думаю, что книги этому научить не могут. Все-таки кулинарные знания должны передаваться из рук в руки.

Когда человек без понимания сути берется готовить по написанным рецептам — получается плохо. И даже если найти замечательно готовящую бабушку, с опытом длиною в жизнь, да предложить ей приготовить строго по-книжному, — тоже получится неважно.

Если блюдо выбрано не самое примитивное, то приготовить по книге так, как задумано автором, получится только у хорошо подготовленного человека. Вывод напрашивается: чтобы вся книжная кулинарная премудрость имела смысл, придется писать либо идиотски подробно, либо так, чтобы у читателя немедленно возникло желание готовить самому — пусть и набивая шишки, ошибаясь, огорчаясь на первых порах.

В таком случае правильные рецепты станут постепенно накапливаться в вашем “репертуаре” не ценой утомительного механического зазубривания чужой непонятной премудрости. Нет: вы сами будете их автором. Вы постепенно, опираясь на собственный здравый смысл и на полезную, ясно и последовательно изложенную информацию, начнете понимать внутреннюю логику событий и процессов, которые разворачиваются под крышкой вашей кастрюли или над углями вашего мангала. Вы обнаружите естественные связи между отдельными продуктами, специями и приправами. Сочетания вкусов, которые получаются в результате совмещения разных ингредиентов в одном блюде, перестанут вас удивлять. И даже пропорции — все вот эти количества, выражаемые в граммах, миллилитрах, стаканах, чайных ложках, щепотках и горошинах, — станут для вас очевидны заранее, без всякого подглядывания в шпаргалки и заветные блокнотики, без лихорадочного перелистывания толстых поваренных энциклопедий.

Книг, которые подталкивают к требующей подлинного

увлечения самостоятельной работе и обещают ни с чем не сравнимое удовольствие открытий и творчества, совсем немного. Получится ли эта книга такой — выяснится для каждого из вас по отдельности, когда вы перевернете последнюю страницу.

Но все же в гастрономии есть некоторый объем базовых знаний, которые очень важно понять и надежно усвоить на самом раннем этапе, чтобы в дальнейшей жизни они составили основу для всех ваших экспериментов и упражнений в разных вариациях. Вот, например, если начинающий кулинар соберется готовить что-то из кавказского или среднеазиатского репертуара, — ну, в традициях такой кухни, которая мне самому очень близка, — то одним из главных вопросов для него немедленно станет такой: как выбрать мясо, которое не разочарует ни самого повара, ни его гостей? А я хотел бы расширить вопрос: как не только выбрать мясо, но потом еще и правильно им распорядиться, рационально его использовать.

Вот с этого мы, пожалуй, и начнем…

Выбирая вкус на вид

Имейте в виду, что все важнейшие “параметры” мяса, которые потом обязательно проявятся в готовом блюде, можно обнаружить, даже когда мясо еще лежит на прилавке.

Я не стану сейчас заново подробно объяснять, как опознать размороженное мясо — и так все знают, что надо надавить на срез пальцем и посмотреть, насколько быстро он расправится. Если лунка осталась надолго — мясо разморожено, если лунка заполнилась жидкостью, то это мясо многократно замороженное и размороженное снова, если из мяса все время сочится кровь, то это вообще дохлятина, простите.

Мясо жесткое на ощупь будет жестким и после готовки. Все маринады и отбивания лишь замаскируют этот факт. Даже если вы порубите такое мясо на фарш — ваши котлеты или люля-кебабы тоже будут жесткими! Ведь нет большой разницы между резиной цельным куском и изделием из мелких резиновых шариков, склеенных в целое.

Поэтому, если при выборе мяса мягкость является для вас важным критерием, выбирайте именно такое мясо, в котором волокна легко отделяются одно от другого, а тонкий ломтик мяса рвется руками без значительных усилий.

Но мягкость — не самое главное достоинство, поверьте мне. Чаще всего изначально мягким бывает мясо от очень молодых животных. Но такое мясо не обладает ярким вкусом и насыщенными запахами. Не всегда это плохо, но не всегда и

хорошо. Потому как для меня, например, важнее вкус.

Вот выбрать вкусное мясо — несколько сложнее.

Во-первых, надо понимать, что постное (читай, худое) мясо не бывает вкусным. Почему животное до конца своих дней оставалось таким поджарым? Диету оно соблюдало, что ли, смотрелось в зеркало, взвешивалось и расстраивалось из-за привеса в триста грамм? Так это свойство присуще только некоторым человеческим особям. Весь остальной животный мир старается отъесться как можно быстрее. Следовательно, худое животное либо было не совсем здорово, либо ему недоставало кормов. Вывод: вкусное мясо от здорового, довольного своим рационом животного будет под обязательным слоем жирка.

Во-вторых, надо посмотреть на пропорции. Самые правильные, на мой взгляд, такие: слой жира, под ним, раза в четыре толще, слой собственно мяса, не слишком крупные кости, а ребра тонкие. Спина широкая, на лопатках и бедрах сквозь тощую шкуру не торчат мослы.

Дальше следует обратить внимание на цвет: слишком темное мясо — это плохо, цвет суставов должен быть не желтым, не белым, а розовато-фиолетовым. А вот цвет жира может говорить и о возрасте животного, и о виде корма, который преобладал в его рационе.

Запах мяса скажет опытному покупателю практически все. Но этого не опишешь на бумаге. Нюхайте мясо, прежде чем его покупать, и ни в коем случае не берите, если запах вам неприятен. Ничем потом этот запах не отобьешь. Всякие специи лишь добавят свои запахи, и получится как в том анекдоте про еловый дезодорант. Но если запах вас не настораживает, он все равно может довольно сильно варьироваться. Так я еще раз говорю: нюхайте, запоминайте эти запахи, а потом готовьте. Со временем вы поймете, как именно должно пахнуть вкусное мясо.

Ну и последнее. Если мясо красиво, радует глаз при разделке, то скорее всего это то, что вам нужно. А вот когда заранее разделанное и откуда-то из-за кулис принесенное мясо красиво

выложено на прилавке — это не характеристика. Имейте в виду, те, кто раскладывают мясо на витрине, обучились разным хитростям и используют для выкладки мяса такие приемы и средства, в которых вам не разобраться: они умеют вас обмануть.

Поэтому я буду покупать мясо непосредственно там, где его разделывают, там, где у меня есть выбор, и там, где я могу поговорить с мясником, разделывающим мясо, а не с кассиршей на выходе.

Знаете, я очень люблю говядину. Но, к сожалению, в Москве очень редко можно встретить мясо от хорошо откормленного молодого бычка. Почти вся здешняя говядина — это мясо, полученное от коров из молочного стада. Всю жизнь эти животные давали нам молоко, рожали телят, а под старость лет, чтобы они не умерли своею смертью, их режут на мясо. Может такая говядина быть хорошей — то есть вкусной и полезной? Нет! Она в лучшем случае безвредна, но не полезна, она не хороша уже на вид, а про вкус и говорить не приходится.

Но куда же деваются бычки? А бычки — вот они, в виде телятины. Обычно у многих людей само слово “телятина” ассоциируется со словами “нежная”, “молоденькая” и так далее. Но поворошите свою память, вспомните русскую классическую литературу, поищите там упоминания о телятине. “Разварная телятина”, “тушеная телятина” — вот что встретится вам. И это правильные воспоминания, потому что телятина всетаки не обладает всей полнотой вкуса, характерного для мяса зрелого, поэтому не для всякого блюда она, увы, годится!

Шашлык даже из лучших отрубов телятины окажется неубедительным, та же свинина, а уж тем более баранина срабатывают в шашлыке намного лучше! Плов из телятины получается безвкусным, и даже бульоны будут весьма так себе. Так что остается телятину только тушить с предварительной обжаркой, добавлять много овощей и приправ или просто разваривать. Для некоторых видов фарша телятину можно смешать со свининой и бараниной, особенно когда хочется уменьшить жирность — это да. А так, я не знаю, если только кому доктора пропишут питаться исключительно постным да невкусным — вот тогда телятина как раз подойдет.

> Кстати, иногда о качестве говядины можно догадаться не только не притрагиваясь к мясу, но даже и не подходя близко к прилавку: достаточно взглянуть на выставленный торговцем ассортимент. Если на рынке перед одним мясником лежит набор частей и отрубов, более или менее соответствующий анатомическому

устройству одного бычка — есть шанс (хотя и тут гарантий никаких нет), что вы имеете дело с человеком, который сам выращивал животное и теперь привез свежее мясо на базар. А вот если перед одной самодовольной теткой разложено тридцать голяшек, пять грудинок, восемь вырезок и четырнадцать огузков, — значит, перед вами перекупщик, который собирает товар от разных производителей и наверняка где-то по пути его приморaживает…

А во всех остальных случаях надо помнить, что, потребляя телятину в том количестве, что и сегодня, обеспечивая своим потреблением спрос на этот вид мяса, мы делаем все необходимое для того, чтобы и наши дети не узнали вкуса хорошей свежей говядины. Так и будем питаться импортной заморозкой! Объявите бойкот телятине, ешьте ее как можно меньше. Это необходимо по причинам, аналогичным тем, что привели к официальному запрету на икру осетровых. Этот запрет — как раз тот редкий случай, когда я поддерживаю решение властей о том, чем мне питаться.

По всем вышеизложенным причинам я и пришел к выводу, что пока мне лучше рассказывать о баранине. Пусть пока она остается главным мясом в моей кухне. Нам надо только научиться разбираться в ее сортах. Это не так уж и сложно, поверьте мне.

Какие бывают на свете бараны, а вернее, их курдюки

Начнем с вопроса, может быть, самого спорного в любом разговоре о баранине. Я и в первой книге немало внимания уделил курдючному салу, его роли в восточной кулинарии и всяким предрассудкам, которые по-прежнему имеются в отношении этого продукта. Так что на эту тему и несколько лет спустя есть что сказать.

То и дело можно прочитать там и сям: “плов быстро застыл, потому что был приготовлен на курдючном сале”, плов был тяжелый, потому что на курдючном сале”, или того лучше — “при приготовлении плова опять использовался этот вонючий курдюк”.

> Есть такая старая арабская пословица — “Ешь у еврея, а ночуй у христианина”. В сущности, она — лишнее свидетельство того, что кошерная еда является одновременно и халяльной, поскольку множество правил кашрута целиком и полностью включает в себя всю совокупность правил халяль. Конечно, люди, относящиеся к вере очень уж ревностно или догматически, могут указать на то, что по халяльным правилам перед забоем животного должна произноситься особая молитва. Но ведь того же самого требует иудаизм! Так что, по крайней мере с кулинарной точки зрения, иудаизм Исламу не противоречит.

Все эти разговоры напоминают мне классическую басню про лису и зеленый виноград. Но возможно, кого-то обманули на рынке, продав вместо доброкачественного товара бог весть что, или кто-то добросовестно заблуждается, поэтому я еще раз попробую объяснить, в чем тут дело.

Прежде всего: далеко не каждый баран, проданный на рынке, является бараном вообще. Вы знаете, что часто под видом баранины вам продают козлятину? Я когда-то уже писал довольно подробно о том, как определить, козлятина перед вами или баранина. Главный признак тут вот какой: слишком стройные голяшки (мясо начинается на значительном расстоянии от нижнего сустава) и не та форма у ребер.

Ну и на месте хвоста у козлиной туши будет пустое место — вам будут врать, будто это потому, что курдюк уже срезали. Ну, а дальше еще одно обстоятельство: далеко не каждый баран, продаваемый на рынке, является курдючным. Чтобы не вдаваться в определения пород на латыни, лучше уж я растолкую вам те термины, которые на рынке употребляют сами продавцы и “профессиональные покупатели” (закупщики ресторанов и розничных магазинов) для определения сорта баранов, это будет куда как практичнее.

Хвостатый — да, у него именно что хвостик, покрытый небольшим количеством жира. Изображенная на фото туша имеет вес 12,5 килограмма, а возрастом животное было, по моим оценкам и подсчетам, девять месяцев.

Жирнохвост — у этого барана хвост покрыт толстым слоем жира, и хвост вместе с жиром имеет треугольную форму. При весе туши барана 18–20 килограммов хвост может весить около килограмма.

Дагестанский — у этого барана курдюк имеет округлую форму, но он широкий и довольно плоский. У бараньей туши весом 15–17 килограммов вес курдюка может доходить до 1,5–2 килограммов.

Карабахский — у этого барана курдюк имеет округлую, но раздвоенную форму, он широкий, такой же плоский, как у предыдущего, но хвостик у него проходит снаружи курдюка, по верху, спускается чуть ниже курдюка и торчит кверху небольшой закорючкой. При весе туши в 15–18 килограммов курдюк может весить 1,2–2,5 килограмма. Изредка такие бараны попадаются на московских рынках, я видел несколько раз и как-то однажды даже купил такого барана живьем в Подмосковье. На живом баране этот признак — хвостик поверх раздвоенного курдюка — тоже виден и легко определяется.

В Средней Азии курдючные бараны делятся, в свою очередь, на разные породы, и вырастают они по-разному. Из среднеазиатских пород в России чаще попадаются бараны породы “Эдильбай” (с. рис).

Рекордсмены среди курдючных баранов имеют курдюк в половину веса туши, а освежеванная туша вместе с курдюком может весить больше 80 килограммов. Вес конкретно этой туши был 38,4 килограмма, а вес курдюка — 6,5. Возраст — не менее

трех лет. Вся спина, брюшина, часть лопаток, грудинка и передняя часть бедра покрыты слоем жира.

Я расположил названия пород по качеству и количеству курдючного сала на тушах. Это ни в коем случае не означает, что и качество и вкус мяса у этих пород изменяется с увеличением объема курдюка. Даже наоборот: у хвостатого или жирнохвоста может быть отменное мясо с хорошим вкусом, но для шашлыка нет лучше мяса, чем от дагестанского или карабахского барана.

Однако когда я говорю “курдюк” применительно к узбекским рецептам, то надо понимать, что в виду имеется именно курдюк среднеазиатского барана. Впрочем, это не означает, что такой курдюк абсолютно незаменим, что следует искать только похожий на него и никакой другой. Вовсе нет: просто этот курдюк лучше по своим свойствам, сам по себе имеет лучший аромат и вкус, но для готовки очень хорошо подходит жир от любого курдюка и даже жир от барана-жирнохвоста. То есть я утверждаю, что абсолютное большинство едоков просто не заметят никакой разницы, например, в плове, приготовленном на том или другом виде курдючного сала.

Жир, вытопленный из любого курдюка, имеет очень приятный вкус и запах. Неприятным он может быть только в одном случае: если это залежалый, испортившийся курдюк. Часто курдюк продают замороженным или сильно охлажденным. В этом случае покупатель может и не обнаружить неприятного запаха. Смотрите по виду: грязный, смятый абы как, с несвежим оттенком, обрезан так, что к какой туше из вывешенных на витрине ни приставь — не сойдется. Значит, курдюк обрезал другой мясник и он вовсе не от этого барана. Выходит, подсовывают. Осторожно! Лучше пройдите мимо. Поэтому я предпочитаю брать только курдюк, отрезанный от туши у меня на глазах. Хотя и в этом случае надо иметь в виду, что в теплую погоду любое сало портится прежде мяса и очень легко “задыхается” в пластиковых упаковках.

Вытопленный из курдюка среднеазиатского барана жир не застывает при комнатной температуре. В жаркую погоду курдючное сало тает само по себе, жир с него буквально капает даже и при комнатной температуре. Соответственно, и в готовом блюде этот жир будет вести себя так же. Дагестанский баран дает курдючный жир, чья температура плавления несколько выше, чем у среднеазиатского, а от жирнохвоста, может быть, жир будет застывать и при 30 градусах. Но вряд ли кто станет есть плов или люля-кебаб настолько остывшими.

А вот вытопленный жир со спины барана или грудинки имеет более высокую температуру застывания, чем курдючный. Ну и,

наконец, внутренний жир, почечный: он вообще хрупок, крошится и начинает плавиться при температуре чуть ли не в 40–50 °С.

> Несколько раз приходилось видеть в последнее время в московских магазинах — именно не на рынках, а в супермаркетах, где есть большой мясной отдел, — ценники с надписью “Жир бараний для плова”. По всей логике, там должен быть именно курдюк, но смотрите внимательнее: нет, чаще всего это просто срезанный с туши слой сала. Не надо с таким товаром связываться, никакого отношения к плову или курдюку этот жир, конечно, не имеет.

Делайте вывод: если вы ели плов “на курдючном сале”, а оно почему-то неприятно застывало у вас во рту, значит, на самом деле там использовалось сало нутряное. Если вам резко, до тошноты не понравился запах перетапливаемого курдючного сала, то это при вас топили тухлое сало, только и всего.

Настоящий же курдюк, если его правильно перетопить, обладает замечательными для готовки качествами: начинает дымить только при очень высокой температуре, приятно пахнет и не кислит на вкус, в нем не может быть никакой прогорклости. Во время жарки он наилучшим образом подчеркивает вкус мяса и других продуктов. Среди растительных масел еще поискать такое, чтобы сравнилось с вытопленным курдючным жиром по кулинарным качествам.

Хочу сразу, пока еще не слишком поздно, обратиться к желающим поговорить о холестерине, о вреде для здоровья каждого грамма жира, о диетах и т. п. — это вы не ту книгу в руки взяли.

Остальным читателям скажу, что старики-узбеки, имевшие возможность в течение всей жизни питаться хорошим мясом и готовить на курдючном сале, в массе своей стройны, активны до крайне преклонных лет и живут — дай бог каждому столько. В Узбекистане просто нет таких ожиревших людей, как в Америке или Европе, где у толстяков жир оплывает на бедра и колени. Если и есть полные мужчины, то они выглядят скорее здоровыми, нежели больными, обыкновенно бывают веселыми, форма живота у них красивая, живот тугой, и их никак не назовешь “толстозадыми”. Понимаете, женщины, к чему я это говорю? Понимаете? То-то же!

> Кстати, курдюк отлично хранится в замороженном виде. Порежьте его на порционные куски, упакуйте герметично и смело замораживайте.

А в перетопленном виде курдюк может храниться даже и не в холодильнике: можете оставить его просто в прохладном помещении, посуду только надо выбрать непрозрачную и избегать контакта топленого жира с воздухом.

Глава 2
Как справиться с целой бараньей тушей

Теперь вот что: давайте проведем с вами лабораторную работу по разделке целого барана. Я понимаю, что редко кто из вас станет повторять этот подвиг в своей квартире, но вполне может случиться так, что вы купите, например, целую четверть

туши — и тогда все эти фотографии и описания методов разделки мяса обретут для вас вполне четкий смысл. Или станете покупать на рынке и сможете попросить мясника сделать так, как вам хочется.

И по крайней мере, прочитав однажды это “руководство пользователя бараньей тушей”, вы представите себе, какая часть барана на что годится, откуда она добывается и что в ней хорошего. Потому что в хорошей туше не бывает плохого мяса, зато бывает мясо, использованное не по назначению!

Итак, смотрите и читайте: я купил на рынке целого барана — специально для того, чтобы разделать тушу перед фотокамерой и подробно объяснить вам, какими принципами руководствуюсь в этом деле я.

Чтобы избежать лишних слов, давайте договоримся. Если в таблице на пересечении названия отруба и вида кулинарной обработки стоит коричневый квадрат, то это означает, что для такого использования это конкретное мясо не годится. Однако надо иметь в виду, что эти отрубы могут быть отмечены коричневым цветом не только потому, что получится плохо, но и потому, например, что слишком хороши для данного метода приготовления. Красный квадрат говорит “в крайнем случае можно и так, но есть способ получше”. Розовый — “отлично, такое мясо замечательно подходит для данного вида обработки”.

Назначение отрубов может изменяться в зависимости от возраста барана, и я учел этот факт тоже.

И еще кое-что о терминах, которые я буду употреблять. Под “фаршем 1-го сорта” давайте будем понимать такой фарш, который предназначен для быстро готовящихся блюд, таких как люля-кебаб, котлеты и тому подобное. “Фарш 2-го сорта” пойдет в блюда, технология приготовления которых предполагает долгую варку или тушение: речь, например, о тефтелях, о фаршированных мясом овощах и т. п.

Давайте предположим, что вы приступили к такому ответственному занятию, как углубленное исследование бараньей туши, где-нибудь на дачной веранде или на летней кухне в саду. Тогда есть смысл поступить как мясники: подвесить крюк на удобной высоте и зацепить за него тушу, с возможностью обойти ее со всех сторон и подобраться к нужному месту оттуда, откуда удобнее.

Из инструментов вам понадобятся хорошо наточенные ножи — один большой, другой поменьше, гибкий и узкий, так называемый обвалочный или филейный. Предусмотрите также удобную колоду или толстую доску на устойчивом основании для рубки. Соответственно, нужен будет и топорик, и достаточно

просторный стол, на котором вы станете раскладывать разобранные по сортам и назначениям части туши.

Мясо замечательно подходит для данного вида обработки

Мясо подходит для данного вида обработки в крайнем случае

Мясо не рекомендуется для данного вида обработки

Брюшина

Брюшина состоит из мяса, пленок и жира, расположенных слоями. У молодых особей жира на брюшине незначительное количество. Однако чем старше животное, тем толще и плотнее пленки на брюшине, тем больше в них содержится коллагена. Поэтому для брюшины от старого животного возможно нестандартное применение: ее можно добавить к другим продуктам, предназначенным для варки холодца.

Если вам попался действительно немолодой баран, отделите мясо брюшины от толстых пленок Сначала подрежьте пленку ножом, потом прижмите слой мяса одной рукой к столу, а другой рукой стяните пленку Мясо можете использовать, как указано в таблице, а вот пленку — только в бульон.

Брюшину от молодых и средне-зрелых животных можно просто порезать вместе с пленками на небольшие кусочки.

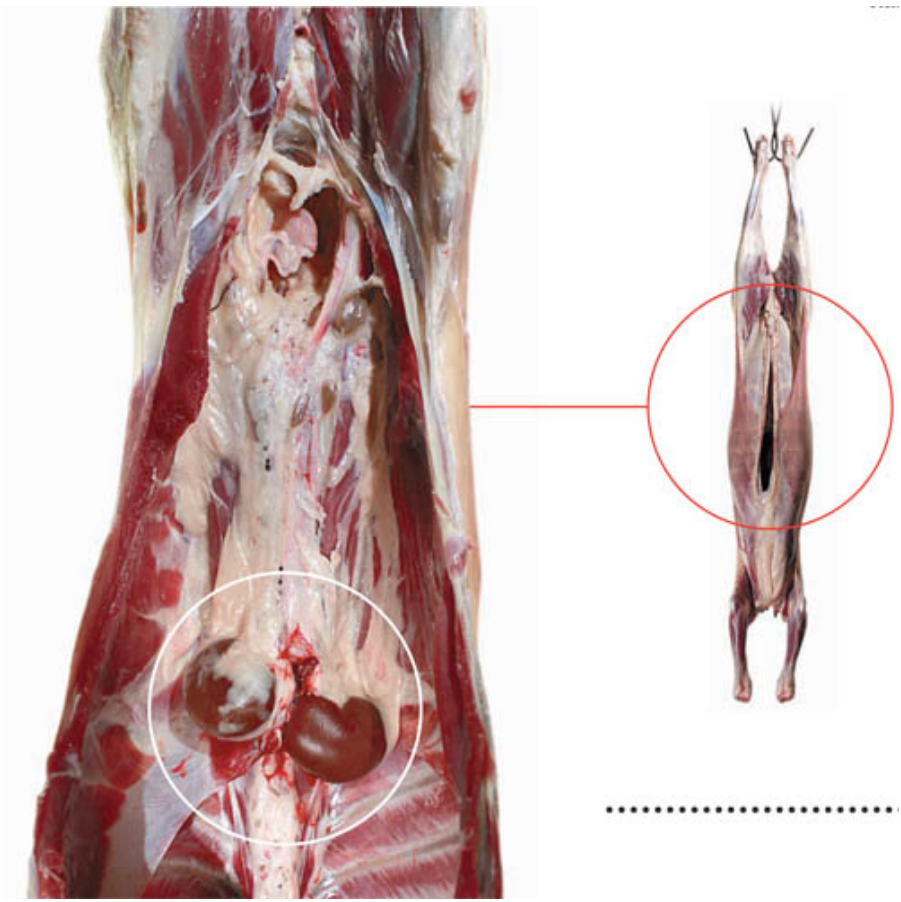
Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Почки

После удаления брюшины и диафрагмы в полости туши становится видно почечное сало и сами почки. У старых и хорошо откормленных особей почки полностью скрыты под слоем жира.

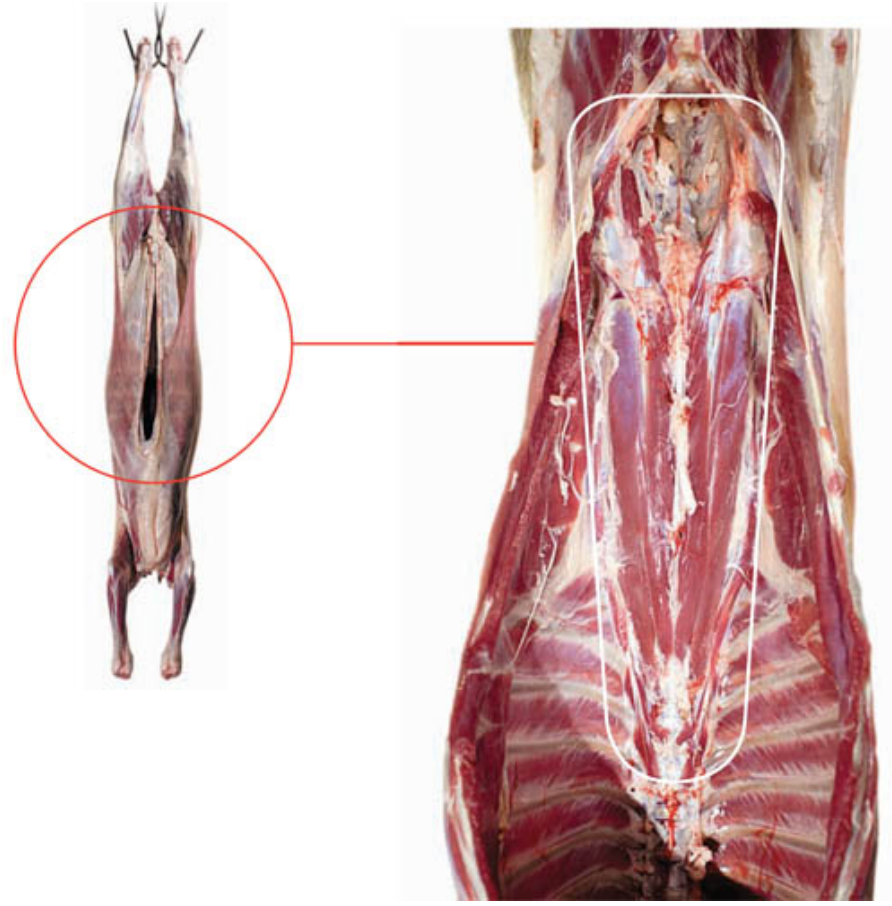
Почечный жир и почки достаточно подрезать ножом, после чего отделить их руками от туши.

Надрезать жир в том месте, где скрыты почки, и выложить их отдельно, обрезав мочеточники. Потом почки разрезать пополам вдоль и вырезать мочеточники и всю белую часть; пленку, покрывающую почки, удалить.



Вырезка

Под слоем почек и почечного жира на внутренней стороне поясничной части находится вырезка. Даже у взрослых баранов вырезка крайне незначительна по размерам, ее диаметр не больше трех-четырех сантиметров, а вес не более двухсот граммов. Конечно, можно порезать ее поперек на кружочки такого же размера, но использовать их имеет смысл только для шашлыка. Однако дело в том, что мясо, которое находится с другой стороны хребта, снаружи, также подходит для шашлыка. Поэтому не стоит снимать вырезку вообще: пусть вся эта конструкция остается “в сборе”, и так ее потом порубят на поперечные стейки, которые идеально подойдут для жарки на гриле. Разве что вы пожелаете устроить какой-то необычайно деликатесный, “царский” шашлык: тогда снимите вырезку гибким обвалочным ножом.



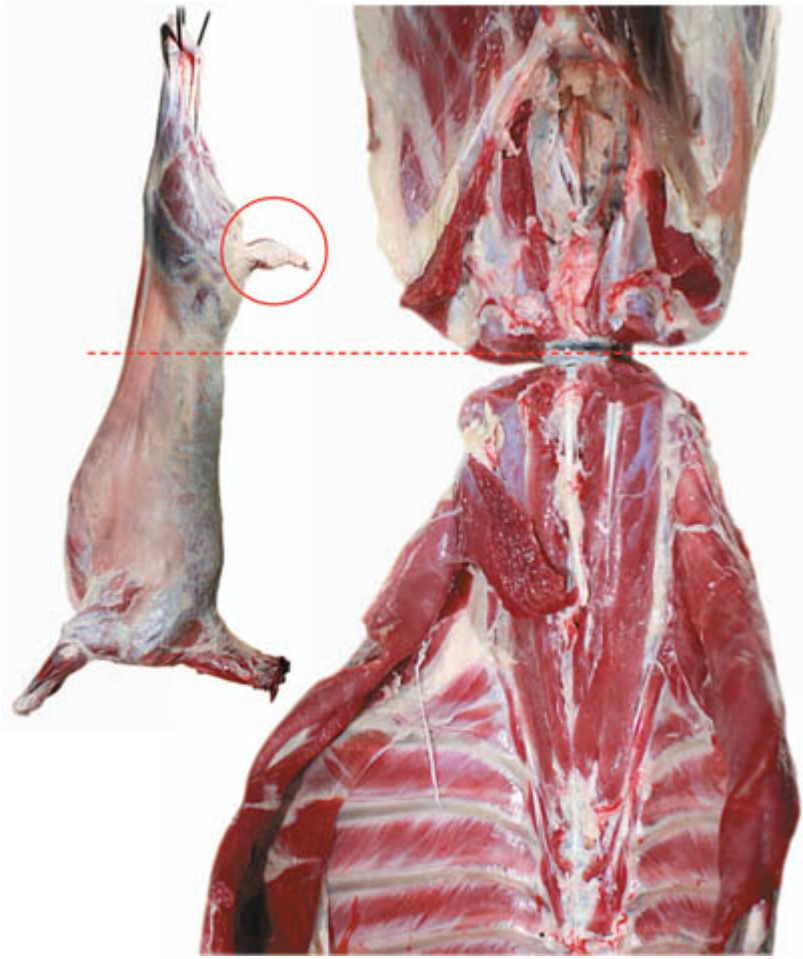
Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Первичное разделение туши и отделение курдюка

Определите на туше, где оканчивается тазобедренный сустав. Края позвонков там шире, чем в средней части туши, поэтому их сочленения легче обнаружить изнутри: там, где на позвоночнике имеется светлый выступ, там и следует проходить ножом. Нащупав сочленение, разрежьте мясо вокруг, отделяя переднюю часть от задней, а потом разрежьте сочленение. Переломите тушу напополам, сгибая ее в сторону спины.

Оставьте задок подвешенным, так будет удобнее работать с ним дальше. Если у барана имеется курдюк или жирный хвост, то отделите весь жир от задка обвалочным ножом, стараясь не

затрагивать мясо. Удалите сухую пленку, покрывающую наружную часть бедер.



Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Общая разделка задка

Оставьте задок подвешенным только за одну ногу, а другую снимите с крюка и отведите в сторону. Разрезав мышцы между ног, вставьте нож в нижнее сочленение тазобедренных костей. Оттянув свободную ногу еще больше, вы увидите, как кости разойдутся и освободят доступ к хребту изнутри.

Теперь переложите задок на колоду или доску для рубки и, удерживая за одну ногу, прорубите хребет вдоль, разделив на две равные части.

Вновь подвесьте одну из ног на крюк и зачистите ее от

пленок с внутренней стороны бедра.

Нащупайте край тазобедренной кости в задней части бедра. Прорезайте, начиная от края, обвалочным ножом до сустава Если вы не будете отводить нож в сторону от кости, то он сам упрется в сустав Обрежьте мясо вокруг сустава, отворачивая тазобедренную кость в другую сторону Отделите тазобедренную кость от ноги.

Повторите те же самые действия со второй ногой.

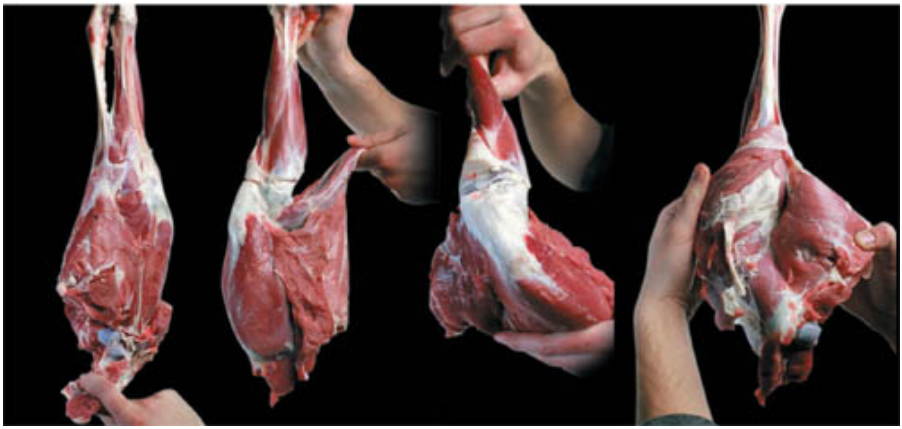
Если вы хотите использовать разные части ноги по отдельности, перво-наперво перережьте крупную сухую жилу, идущую от скакательного сустава и переходящую в мышцу, оканчивающуюся на задней части бедра.

Удерживая мышцу за остатки жилы, отводите ее в сторону и отделяйте при помощи ножа от остальных мышц по пленкам, сохраняя мышцы целыми.

Не отделяйте мышцу полностью, довольно будет, если вы освободите доступ к коленному суставу с внутренней (то есть задней) стороны.

Прорежьте соединительную ткань вокруг коленного сустава. Зафиксировав голяшку, отгибайте бедро и перерезайте оставшиеся ткани, стараясь поместить нож внутрь сустава.

Кости отделятся друг от друга достаточно легко, не стоит прибегать для этого к помощи топора.



Разверните ногу задней стороной к себе. Посмотрите, прямо от бедренной кости к заду проходит пленка, разделяющая две крупные группы мышц. При помощи ножа и пальцев разведите эти группы мышц, отделяя их одну от другой. Между ними находятся отложение жиров, железы и крупные сосуды. Все это обязательно следует удалить.

Если вы хотите использовать ногу целиком, например для запекания, то образовавшуюся полость можно начинить салом, овощами, ароматной зеленью и приправами по вашему выбору. В таком случае для сохранения формы ногу лучше обвязать шпагатом.

Голяшка

Отделенную голяшку освободите от пленок, покрывающих ее снаружи. После этого обвалочным ножом отделите мышцы от костей, оставляя их прикрепленными к коленному суставу.

Большую часть оголенной кости отрубите вместе со скакательным суставом.

Верхняя часть кости с мясом (на фото расположена слева) пригодится для обжарки в начале приготовления плова.

Благодаря тому что значительная часть соединительной ткани таким образом оказывается удалена, а другая часть

открыта для термической обработки, голяшка, разделанная этим способом, будет готова очень скоро.

Голяшка-розочка

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Рулька

Конечно, можно и не возиться с голяшкой так долго. Можно просто уложить ногу на колоду и перерубить ее возле коленного

сустава, а потом удалить и скакательный сустав.

Голяшка или рулька (аналогичная голяшке часть передней ноги), разделанная таким образом, будет содержать гораздо больше соединительной ткани, значительная ее часть останется в глубине — между мышцами и у кости. Поэтому после долгой варки или долгого тушения она станет очень сочной и ароматной. Но такая разделка все-таки ограничивает ее использование, делая пригодной лишь для небольшой части блюд.

Голяшка целиком и рулька

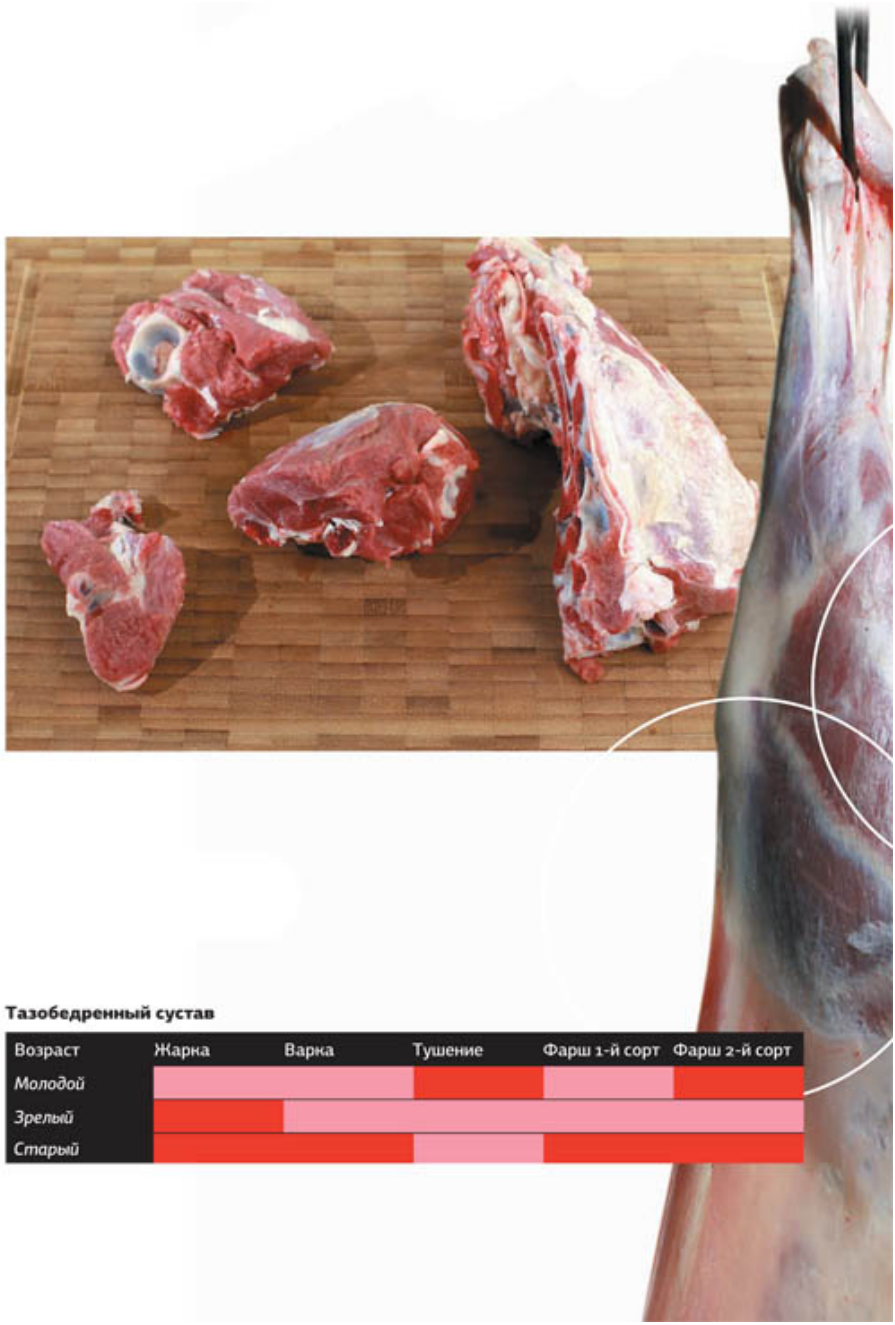
Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Тазобедренная часть

Тазобедренный сустав можно разрубить на три примерно равные части. Эти куски хороши для тушения, для варки бульонов и в супах, для комбинированной обработки (обжаривание и последующая варка).

Можно тазобедренный сустав оставить и целиком: надо

только снять с его верхней части при помощи обвалочного ножа мякоть, пригодную для жарки и фаршей. Оставшуюся после этого кость останется только разрубить пополам и оставить для варки бульона.



Тазобедренный сустав

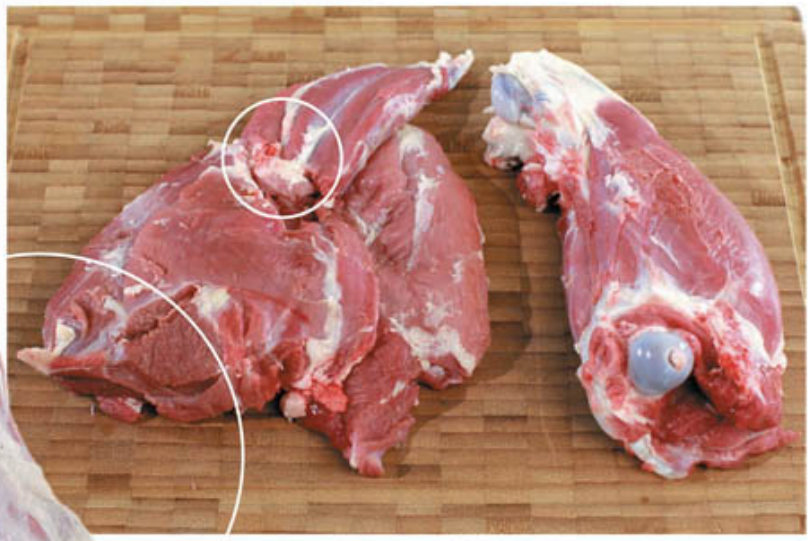
Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Задняя и передняя части ноги

Мякоть внутри задней ноги весьма разнородна. От нежной, сравнимой по качеству с вырезкой, розовой мышцы внутри задней части (на фото слева) до довольно жесткого, заполненного соединительной тканью подбедерка, окружающего коленный сустав (на фото слева и наверху).

Я предлагаю делить ногу на переднюю и заднюю части, а от задней части предварительно отделять нижнюю часть.

Нижняя часть имеет те же свойства, что голяшка или рулька, поэтому годится на те же блюда, передняя часть достаточно жесткая (на фото справа, вместе с костью), а задняя немного мягче.



Задняя часть задней ноги

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Передняя часть задней ноги

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Общая разделка передней части

Подвесьте переднюю часть туши на крюк за крайние ребра таким образом, чтобы шея и передние ноги висели книзу.

Отведите переднюю ногу в сторону от туши и режьте ножом между мышцами, по соединительной ткани. Положите ее внутренней частью на доску и снимите всю сухую пленку снаружи, потом переверните и снимите пленку с внутренней части. Нащупайте сустав, он находится чуть ниже выступа, обрежьте мышцы вокруг и расчлените, отделяя рульку. Рулька пригодна для тех же блюд, что и голяшка целиком.

Лопатка

В передней части лопатки, среди жировых отложений, располагающихся напротив сустава между плечом и самой лопаткой, ближе к шее, расположены железы, которые также необходимо удалить На верхней фотографии эти жировые отложения и железы были отмечены белым, а на этой они уже удалены: то место, где они находились, расположено на сгибе между лопаткой и рулькой.

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Если баран слишком жирный, то стоит удалить лишний жир с поверхности лопатки и предплечья.

Пусть лопатка лежит наружной стороной кверху. Нащупайте на ее поверхности выступ в форме перевернутой буквы Т, идущий почти от начала сустава к краю плоской кости Прорежьте ножом сначала с одной стороны выступа, потом с другой. Подрежьте мясо по плоскости лопатки в обе стороны, стараясь оставлять как можно меньше мяса на кости. С другой, внутренней стороны этой плоскости тоже есть немного мяса: срежем и его, оставив прикрепленным близ сустава. Наконец, нужно уложить лопаточную кость на доску плоской стороной вниз и обрубить ее как можно ближе к суставу.

Теперь внутри лопаточной части останется только плечевая кость Можно перерубить ее сквозь мясо топориком, и лопатка разделится на две примерно равные части, годные для приготовления многих блюд.

Можно разделать лопатку и не нарушая ее целостности Для этого надо обрезать лопатку изнутри, отворачивая мясо к задней части, а потом неглубоко обрезать ее по краям, отрезать хрящ на верхней части и так и оставить до времени После этого отделить лопатку от сустава и удалить кость, аккуратно прорезав мякоть с Т-образной стороны При желании можно удалить и плечевую кость, аккуратно обрезав мякоть со всех сторон.

Лопатку с удаленными костями легко свернуть в аккуратный рулет. Полость, образовавшуюся после удаления костей, можно заполнить фаршем из зелени, грибов и жареного лука, начинить пассерованными овощами и даже фруктами и ягодами. Обвязанную шпагатом лопатку можно приготовить самыми разнообразными способами — от запекания до варки на пару или обжаривания с последующим тушением.

Самое главное с лопаткой — никуда не торопиться, поскольку она содержит довольно значительное количество соединительной ткани, которой необходимо время, чтобы выделить желатин. Следовательно, стоит позаботиться о том, чтобы лопатка тушилась на не слишком сильном огне и была погружена в достаточное количество жидкости: иначе она пересохнет за время приготовления, и никакого соуса из ее желатина не получится.

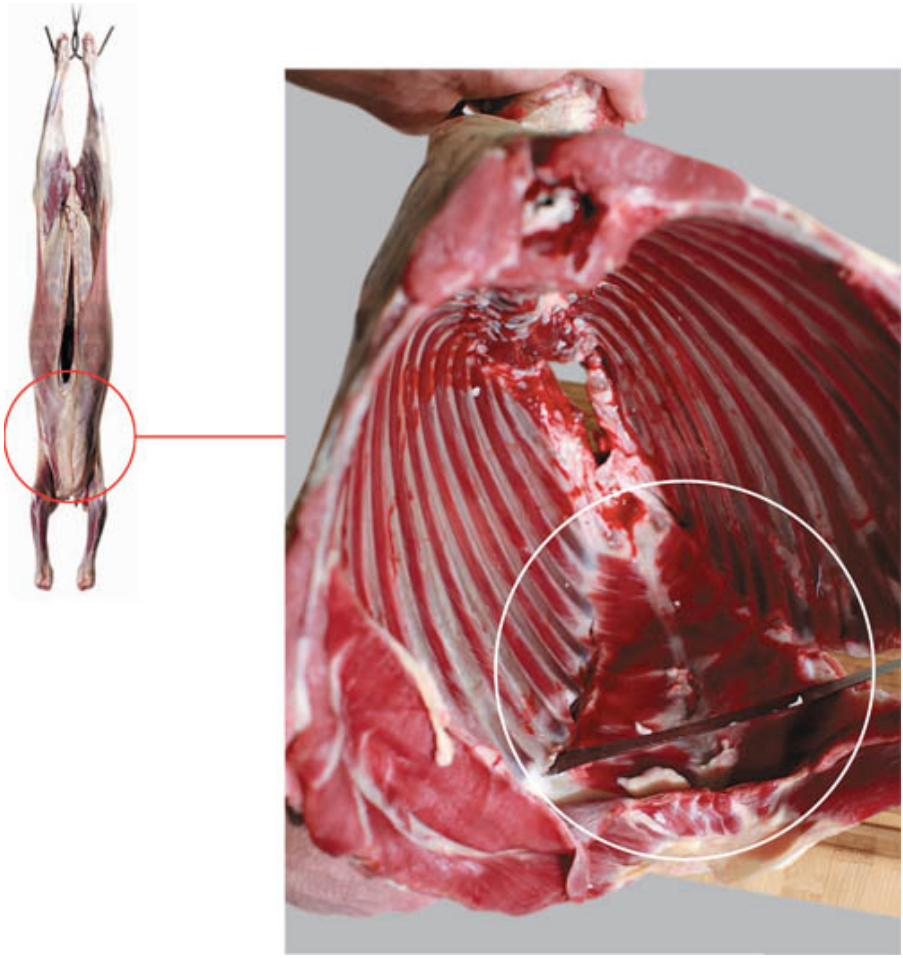
Дальнейшая разделка передней части

От оставшейся передней части туши отрежем так называемое “седло барашка” — заднюю часть спины, где от хребта отходят лишь короткие отростки, а не ребра. Сочленения между позвонками обнаруживаем тем же методом, что был использован,

когда мы отделяли переднюю часть от задней.

Если порубить эту часть туши поперек, на плоские стейки, то из этих кусков получится превосходный шашлык. Но можно запечь седло и целиком Бока, отчасти напоминающие брюшину, можно подвернуть, прикрыв нежную вырезку Образовавшуюся полость можно, если захочется, начинить чем-нибудь подходящим.

Грудинка



Сочленения между грудинкой и ребрами в нижней части грудной клетки состоят из довольно мягких хрящей, а изнутри эти места имеют светлый оттенок.

Вставьте нож снаружи, у смычки первого (со стороны шеи) ребра и грудинки. Дальше старайтесь разрезать по хрящам: нож придется вести волнообразными движениями, поскольку ребра слегка заглубляются в грудинку, а между ними грудинка, наоборот, выступает. Но в целом это довольно простая операция, труднее объяснить, нежели сделать. В конце концов грудинка легко отделяется от ребер одним пластом.

Вырезанную грудинку можно оставить целиком и использовать для украшения подаваемых кебабов, но лучше все-таки предварительно отварить ее до полу-готовности и после этого запекать: такой декор будет не только красив, но и

съедобен.

Впрочем, лучше не увлекаться этим баловством, а разрубить грудинку сначала вдоль напополам, потом поперек крупными кусками да и отправить в таком виде в шурпу. Нет лучше бульона, чем из грудинки, нет мяса вкуснее в супах, чем грудинка! Короче говоря, грудинку оставьте на первое, а запеченное седло барашка — на второе.

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Разделка спинки

Вставьте железный прут толщиной чуть меньше сантиметра в

полость позвоночника, где располагается спинной мозг (в качестве этого прута проще всего использовать кусок строительной арматуры: вы без труда добудете его на какой-нибудь стройке неподалеку, не забудьте только тщательно вымыть и зачистить перед использованием на кухне, отчистив следы грязи и ржавчины). Удерживая стержень одной рукой, разрубите позвоночник продольно напополам, целясь топориком вдоль прута. Не надо перерубать вдоль весь хребет, шейная часть пусть останется целой. Шею можно отрубить, положив остатки туши на бок и нанеся несколько сильных, резких ударов топориком, как бы пытаясь пробить позвонки до доски.

В результате в нашем распоряжении окажутся два бока и кусок шеи.

Шея

Можно порубить шею плоскими ломтями и тушить или долго варить. Но можно, уложив шею нижней стороной на доску, обрезать с нее мясо, проходя справа и слева от позвоночника. Это мясо довольно жилисто, имеет много соединительной ткани, а у упитанных баранов в нем еще и немало жира. Вот такую мякоть хорошо тушить небольшими кусочками или отправить на фарш для какого-нибудь блюда, которое принято долго тушить или томить в соусе, например для фаршированных перцев или других овощей — наваристость и хороший аромат в результате практически гарантированы.

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Бараний бок

Положите бараний бок наружной частью к доске и обрубите ребра лентой такой ширины, какая вам покажется правильной, в зависимости от дальнейшего замысла. Может быть, если баран крупный, имеет смысл отрубить даже не одну ленту ребер, а две.

Надо сказать, что мяса на ребрах не очень много и оно покрыто соединительной тканью и жиром, но зато оно одно из самых вкусных из всего, что вам удастся получить от целого разделанного барана. Удивительно и то, что ребра годятся практически на все, что угодно, — от шашлыка до шурпы, от быстрой жарки до долгого тушения.

Корейка

Мы добрались до самой вкусной и нежной части барана — корейки. Мышца, залегающая у хребта, в основании ребер, покрыта соединительной тканью и слоем жира. Можно, конечно, вырезать ее целиком, зачистить и оставить филе на самые дорогие и скороспелые блюда. Но поверьте мне, что в таком виде филе проигрывает по вкусу нарубленным из корейки классическим “бараньим котлеткам”.

Гораздо правильнее будет просто прорезать острым ножом мясо между ребрами до самого хребта и, стараясь не ударять топориком дважды, нарубить отдельные котлетки, у каждой из которых, помимо филе, останется и соединительная ткань, и достаточное количество жира, и аккуратное ребрышко.

Если жарить корейку на шампурах над углями, то вкуснее шашлыка просто не бывает.

А вот разом обрубив вертикальные отростки позвоночника, можно будет корейку разделать и иначе. Посмотрите, теперь не составит труда разделить позвонки по сочленениям и прорезать филе таким образом, чтобы оно удерживалось единым куском только за счет мяса и соединительной ткани на ребрах. Теперь цельную корейку можно свернуть “короной” и поставить запекаться целиком в печи или тандыре. Готово будет очень быстро, а вкус получится особенный, не такой, как у шашлыка или запеченной бараньей ноги.

Ну вот, неподъемная баранья туша, к которой мы и не знали, как подступиться, превратилась в логично разобранный и аккуратно рассортированный набор отрубов, где все на своем месте: не хуже Периодической системы элементов Менделеева.

Конечно, в искусстве разделки мяса различных регионов

мира имеются свои особенности. И где-нибудь на другом конце света с тем же самым бараном обошлись бы не совсем так, как это предлагаю я. Ну, это и неудивительно: если кухня разных народов все еще хоть как-то варьируется, значит, и навыки обращения с мясом просто никак не могут быть везде одними и теми же.

Лично я к этому отношусь с уважением и пониманием. Хватит того, что все больше людей на планете приобретают одни и те же продукты в одинаковых супермаркетах, хранят их в одинаковых холодильниках, готовят на одинаковых плитах и едят потом с одинаковых тарелок. И вот — можно лететь на самолете часами и обнаружить, как люди на другом континенте ужинают тем же самым, что и твои соседи в кафе за углом. Ну, хоть с мясом мы обходимся немного по-разному.

Однако я все-таки рассказываю не о какой-то абстрактной кулинарии, а о моих личных вкусовых предпочтениях, о том, как готовлю еду я, как ее готовят родные мне люди, представители тех народов, среди которых я живу и частью которых я являюсь. Поэтому описанный тут подход к делу дает разделку мяса, идеально подходящую для блюд, о которых я собираюсь рассказать в этой книге.

Осталось только узнать, что именно можно приготовить из одной части, а что не стоит. Ну и, конечно, важно знать, как надлежит готовить тот или иной кусок и почему лучше так, а не иначе. Правил в этом деле немного, но, чтобы их безнаказанно нарушать, неплохо бы их для начала выучить!

Минимальный джентльменский набор

Один мой бакинский товарищ окончил аспирантуру в середине семидесятых, и его пригласили остаться в вузе в качестве преподавателя.

Он быстро нашел общий язык со студентами, сумел их к себе

расположить, и скоро случилось так, что его лекции стали очень популярными, а студенты учились у него охотно и с большим прилежанием.

В результате во время сессии все студенты продемонстрировали исключительно высокие результаты: на всем потоке только три “четверки”, а остальные получили “отлично”.

Скандал! Да этот мальчишка решил опрокинуть систему советского высшего образования! И моего товарища вызвали к ректору.

Пока он, дожидаясь вызова, несколько часов сидел в приемной, ректор несколько раз выходил из кабинета, выглядывал в коридор, возвращался обратно, а на молодого преподавателя внимания не обращал.

Оскорбившись настолько демонстративным пренебрежением, мой товарищ попросил у секретаря лист бумаги и написал заявление об увольнении. Секретарь тут же понесла бумагу в кабинет и, возвращаясь, скомандовала:

— Войдите!

Ректор привстал от удивления:

— Так это вы наш новый преподаватель?

— Да, а что?

В ответе не было нужды. Было и так ясно, что ректор просто-напросто шокирован внешним видом нового преподавателя: туфли на огромной платформе, брюки клеш, рубашка с отложным воротником, какие-то цепи на шее и огромная копна кудрявых волос. Еще бы макияж “летучая мышь” на лице — и вот вам еще один участник рок-группы Kiss.

— Ах, вам мой внешний вид не нравится? А какая разница, если мои студенты…

— Сынок, подожди, — прервал его ректор.

— Ну посмотри, вот я — аксакал. Если я обращусь к тебе всего лишь с одной просьбой, ты ее выполнишь?

— Да, конечно, — ответил товарищ, вспоминая, что он все-таки не только модный парень, но еще и носитель кавказских традиций.

— Хорошо, — очень доброжелательно ответил ректор, — просьба моя очень простая. Ходи на работу в галстуке.

На другое утро мой товарищ попробовал повязать галстук поверх модной рубахи с огромным воротником до самых плеч. В результате пришлось надеть нормальную белую сорочку. Вместе с этой белой сорочкой брюки клеш и ремень с огромной пряжкой смотрелись глупо. Пришлось сменить и брюки, а за ними туфли, цепь на груди была уже не видна, осталось только подстричься и снять роскошные югославские темные очки.

И все! В зеркало смотрел нормальный, совершенно обыкновенный советский преподаватель, только что испытавший на себе методику “точечного управления”.

Друзья мои! Мне далеко до мудрости бакинского ректора, но я тоже хочу обратиться к вам с одной-единственной просьбой.

Наточите ножи!

Режущие и рубящие

Вы же знаете, что одно из отличий человека от любого другого животного состоит в том, что он как мыслящее существо не только способен составлять далеко идущие планы, но и умеет загодя готовить инструменты, предназначенные для реализации своих задумок.

Ну как вы думаете, какими были самые первые инструменты человечества? Да, конечно, они имели отношение к кулинарии: все эти каменные топоры, скребки, кремневые лезвия, — для чего же они могли понадобиться, если не для разделки и обработки туши только что убитого на охоте зверя. И даже сегодня, когда эта самая добыча встречается нам уже не в лесу, а на рынке, любая брюнетка, ставшая при помощи пергидроля гармоничной личностью, скажет вам, что без правильных инструментов на кухне с трофеем не справиться.

Я специально не стал заранее говорить о том, какое важное место на кухне занимает нож, и о том, что на кухне желательно иметь именно хорошие инструменты. Просто я уверен, что раз вы внимательно отнеслись к главе о разделке мяса, то теперь вы и сами отлично понимаете, что браться за дело всерьез, по-взрослому, без хороших, исправных инструментов не стоит.

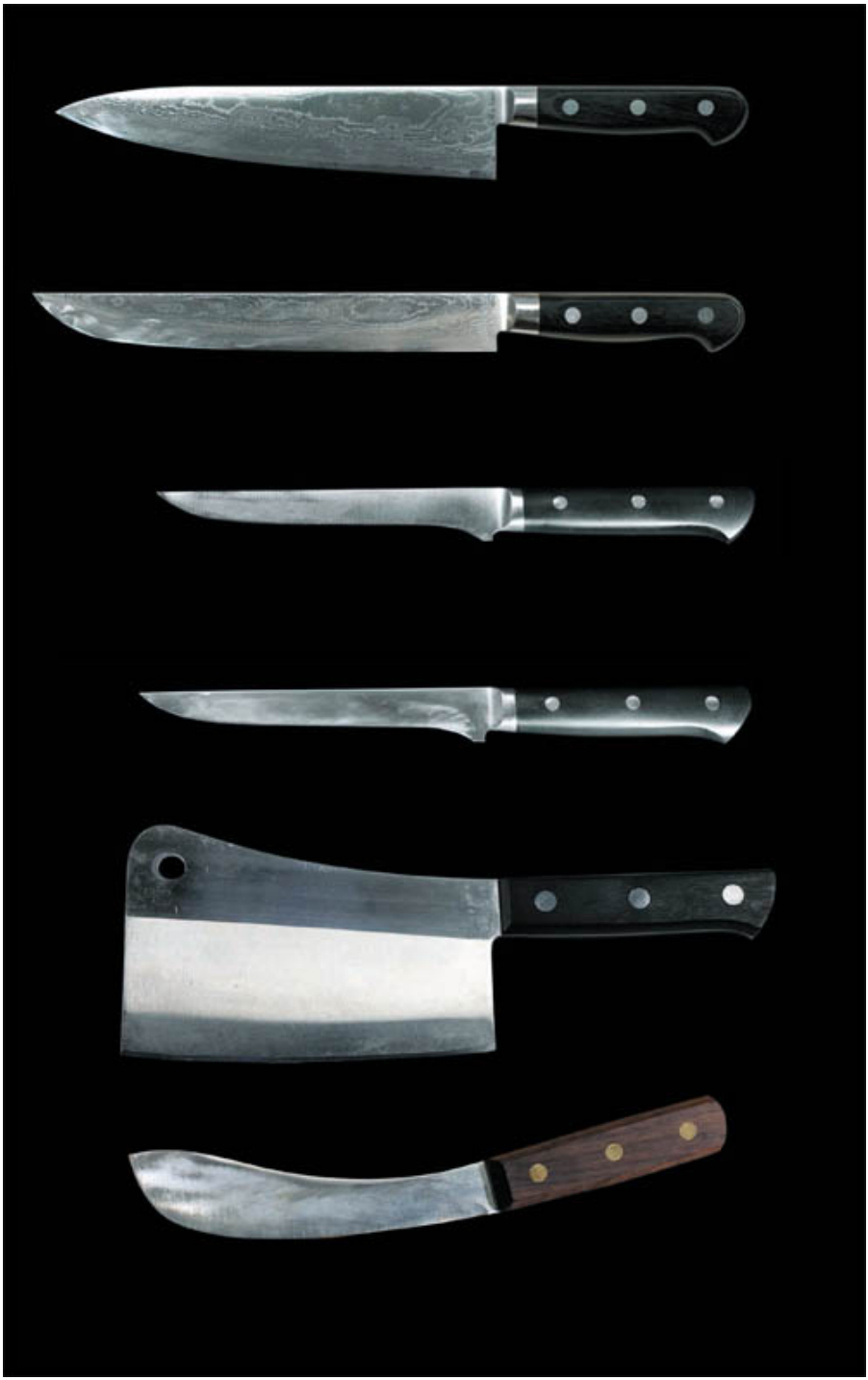
Нож, топорик — вот главное, что вам понадобится.

Значительная часть работы всякого кулинара посвящена тому, чтобы изменить первоначальные, природные свойства продуктов и сделать их более удобными для употребления. В большинстве случаев необходимой (а иногда и достаточной) технологией для такой подготовки продуктов является их нарезка или измельчение. Поэтому ножа и топорика иногда бывает вполне достаточно, чтобы еду уже можно было нести к огню, а дальше уж жарить, коптить, вялить, даже без всякой посуды.

Но надо ли говорить, насколько зависит качество приготовленной еды от качества этих инструментов? Думаю, что вы и сами понимаете разницу между аккуратно разрезанным — и раздавленным да разодранным, между точно и умело разрубленным — и варварски искромсанным.

Посмотрите, какая красивая еда у японцев! Во многом это

потому, что ножи у японских поваров — отменные. Мне они пришлись по нраву — мои родные и любимые узбекские ножи на несколько лет улеглись в ящичек, а пользовался я вот этими. Знакомьтесь: шеф, мясной нож, пара филейных (гибкий и обычный), топорик для рубки мяса (их должно быть два — под левую руку и под правую), нож для свежевания туши (точно такими снимают шкуру с барана и узбекские мясники), мясницкий топор (с. 56) и мецца-луна для приготовления фарша.



Упомянутая мецца-луна, как явствует из названия, происходит, конечно, из Италии (слово это означает попросту “полумесяц”). Но аналогичные или очень

похожие инструменты независимо от итальянцев изобрели повара во всех концах света. Был свой инструмент такого же типа и на востоке. Так что пусть вас не удивляет это соседство итальянского и японского инструмента на одной кухне.

Держи в порядке!

В Азербайджане в одном маленьком музее я видел старинное ружье. Знаете, как оно называлось? Если сказать по-азербайджански — “Даян долдурум”, что в переводе означает “Постой, заряжу!”. Понимаете, да, что такое ружье следовало всегда держать заранее заряженным?

Вот точно так же ножи наши всегда должны быть в порядке — наточены, поправлены и отполированы. Повар с ножом “Погоди, наточу!” и выглядит смешно, и обречен на неудачу.

Для заточки, правки и доводки до безупречного состояния я держу рядом со своими ножами несколько абразивных камней с разной крупностью зерна. Часть из камней — так называемые “водяные”: это значит, что перед началом работы с ними их следует замочить и постоянно увлажнять в процессе заточки.

Все это очень непросто, и, конечно, было бы лучше, если бы к замечательным японским ножам прилагался соответствующий сервис, где профессионалы с хорошим оборудованием помогали бы кулинарам-любителям поддерживать в идеальном рабочем состоянии ножи из очень твердой и хрупкой стали.

Проблемы выбора

Когда я жил в Узбекистане, то хотя бы раз в месяц подходил к прилавку с ножами на базаре — посмотреть, что нового появилось. Мастер доставал ножи не спеша, один за другим, давал мне подержать их в руках и внимательно слушал мои пожелания.

Если и новые ножи, изготовленные им по моей просьбе, не очень мне подходили, то он не обижался — ведь раз в полгода я все равно покупал что-нибудь — себе или в подарок друзьям из других городов и стран.

Но то Узбекистан, там тепло.

А как быть в мегаполисе, где все торговые центры завалены ножами — хочешь европейскими, а хочешь японскими? Понятно, что хорошие изделия, как правило, очень дороги. Но ведь каждый уже успел убедиться, что при рыночно-базарных отношениях цена не всегда является залогом качества.

Поэтому лучше не делать такую дорогую покупку без совета профессионала, а рассчитывать, что вам помогут продавцы-консультанты, не стоит. Надо понимать, что бизнесмены обуреваемы алчностью, а надпись “Маде ин Джапан” хорошо получается и во вьетнамских кустарных мастерских. Не удивляйтесь, если “узор тридцати семи слоев дамасской стали” смоется с ножа после нескольких моек, а лезвие начнет крошиться после того, как вы неосторожно порежете зачерствевший багет с маком.

Даже если вам повезет найти среди всего этого псевдояпонского и псевдоевропейского ширпотреба настоящие качественные изделия, это само по себе не залог успеха. Ведь ими надо еще и уметь пользоваться, их следует бережно хранить в особых пеналах, а резать такими ножами надо только на хороших досках.

От доски до доски

Очень надеюсь, просто мне хочется верить, что доски, на которых вы режете, — из хорошего дерева.

Олива, абрикос, орех и акация — вот замечательный материал для изготовления кухонных досок и чурбанов для рубки. Однако можно изготовить доски и из другой подходящей древесины, и я вам даже подскажу идею для того, чтобы вы знали, какую доску заказать знакомому столяру в ближайшее время.

Не подумайте, что я ретроград, настроен против всяческого прогресса и считаю самым лучшим только то, что сделано вручную. Мне понравилась одна японская доска, которую язык уже просто не поворачивается назвать пластиковой. Материал, из которого она изготовлена, внушает уважение своей упругостью и мягкостью одновременно. С первого прикосновения становится понятно, что вот об эту доску мои дорогие (во всех смыслах этого слова) ножи не затупятся и не повредятся. Но есть еще один плюс, которому сердце не нарадуется: доска эта — слоеная. После того как верхний слой будет выработан и выщерблен, его можно просто удалить и доска будет как новая! Да, дорого. Но ведь гениально придумано!

Смотрите, а доска, о которой я хотел рассказать с самого начала, на ножках! Более того, с нижней стороны у нее есть выемка. Понимаете, зачем все это? А очень просто. Вы ставите доску на стол, шинкуете овощи или чего там бог послал и одним движением ножа сбрасываете все на тарелку или блюдо, подставленные под доску! Мало того что это предотвращает лишнюю суету, так это еще и удобно для людей, ростом чуть выше среднего, потому что кухонные столы, как правило, рассчитаны на каких-то карликов, а людям высокого роста приходится сгибаться и гнуть спину там, где можно работать, сохраняя правильную осанку и хорошее расположение духа.

Эта доска — не мое или чье-либо изобретение. Такие доски широко распространены в Узбекистане. Просто? Да! Но ведь не менее гениально, чем современная и технологичная японская доска. Так что, неужели узбекский пичак, который некогда был мне родным, безнадежно устарел?

Геннадий Прокопенков — лучший московский мастер — ответил мне на этот вопрос изготовленным для меня ножом.

Вот он — какой красавец! Не подверженная окислениям инструментальная сталь, технологии, характерные для изготовления булатных клинков, ручка точно по форме моей ладони и, самое главное, идеальной формы полотно с тончайшей режущей кромкой. Этот нож очень прост в обслуживании, мусат или донышко пиалы — вот и все, что необходимо для того, чтобы поддерживать его в идеальной форме долгие годы. Вот так вот: жизнь развивается по спирали и я снова вернулся к ножам, с которыми начинал учиться готовить, только теперь и ножи стали получше, да и я, надеюсь, поумнее — ни к чему мне тратить сотни долларов на звучные японские названия, когда рядом есть

хороший пичак.

Часть вторая
Правильное мясо в ваших руках: что с ним делать?

Глава 3. Употребить его в дело немедленно

Даже в Азербайджане, где сама природа создала для разведения баранов наилучшие условия, никто не пускает под нож в один день пару барашков разом да все мясо на шашлык. Отсортируют, разберут, подумают, что куда, на какое блюдо и в какой день. Просто потому, что не так уж часто роскошь питаться одним шашлыком оправданна. Наоборот, испокон веку люди старались расходовать бережно все, что поддается хранению и заготовке.

К примеру, кое-какие части барашка и курдючный жир шли на коурму — обжаренное и залитое растопленным салом мясо, сохраняемое в глиняных горшочках. Это была, пожалуй, одна из основных заготовок: потом можно было такие “консервы” просто съесть сами по себе, а можно было использовать как основу для какого-то более сложного блюда. Коурму брали с собой в дальнюю дорогу путешественники, не обходились без нее и чабаны, да и просто для домашнего стола коурма была незаменима на все то время года, когда не режут скот.

В горных районах, где холода наступали довольно рано и держались несколько месяцев, отдельные части туши для хранения подвешивали на чердаках и потом всю зиму готовили из подвяленного и промерзшего мяса.

Свежей баранины бывало вдоволь лишь поздней осенью, когда чабаны спускали с гор отары откормленных за лето овец. Конечно, в селах уже ждали этот момент, готовились к этому дню. Встреча с братьями, мужьями и отцами сама по себе была праздником, но, кроме того, праздник сулил и сам процесс забоя скота, так сказать, “нового урожая”. Ведь только теперь можно было увидеть результаты труда чабанов, когда из-под ножей мясников выходило прекрасное, хорошо упитанное мясо, да еще оставалось много чего другого, не менее прекрасного, о чем мы сейчас с вами и поговорим.

Джиз-быз как торжество простоты

Джиз-быз
200 г курдючного сала
300 г бараньих кишок
½ бараньего легкого

1 баранье сердце
2 бараньи почки
1 баранья печень
500 г мякоти баранины (лучше всего от лопатки)
4 крупных луковицы
Соль, перец
По желанию —
3–4 небольших помидора и
3–4 сладких перца
Готовить последовательно две порции, чтобы съедать, пока горячее

Первые несколько часов, пока мясо еще теплое и подрагивает, его, как правило, не готовят. Бульон из такого мяса получится мутным и с не самым лучшим ароматом, а на сковороде такое мясо съеживается, выпускает из себя все соки и становится жестким.

Но, как только мясо остывало, начиналась заготовка коурмы. Во дворах выставляли казаны, разводили огонь, топили жир и обжаривали в нем мясо. Обычно по завершении этого периода готовили уже только внутри домов, а на улице огня не разводили: все равно же жилье нужно отапливать, так чего же расходовать дрова дважды?

Думаете, готовую коурму сразу выставляли на стол? Ну да, она очень вкусна даже и сама по себе, но в основном коурма шла на долгое хранение, а вниманию публики предлагались в основном разнообразные потроха барашка. В самом деле, после забоя скотины образуется масса скоропортящихся субпродуктов: внутренности, голова, ножки и иногда хвост. Способов сохранения мяса на довольно долгий срок кочевники знали много, и они сохранились и по сей день: засолка, вяление, копчение и консервирование в жиру. А вот сохранять без холодильника внутренности никто не научился и поныне. Таким образом, в самую первую очередь готовилось то, что могло испортиться первым: легкие, сердце, печень, почки, кишки и селезенка.

Все это добро в тот же день отправлялось на саж — традиционную сковородку из слегка вогнутого кованого железного листа. А на саже что ни попытайся приготовить из этих продуктов — все одно, не получится ничего другого, кроме как джиз-быз.

Вот даже и не спрашивайте меня, как его готовить! Потому что никаких особых правил для приготовления джиз-быза нет и быть не может.

Ну, судите сами. Неужто вы не знаете, что первым делом на сковороде должен вытопиться хоть какой-то жир, чтобы на нем можно было жарить остальные продукты. Обязательно ли вынимать выжарки? Нет, не обязательно, тем более что и не надо доводить дело до выжарок! Пусть кусочки курдюка сами обжарятся за время приготовления блюда так, чтобы их потом можно было съесть с аппетитом и ради укрепления здоровья. Значит, огонь нужен не самый сильный из возможных, значит, прочие составные части джиз-быза пора выкладывать на саж довольно быстро — как только появился первый вытопившийся жир.

Вот смотрите, у нас есть печень и почки — они готовятся быстрее всего. У нас есть сердце и вычищенные кишки — эти продукты готовятся раза в два-три дольше. И есть легкие, которые готовятся уж совсем долго. А еще лук, зелень да какие-то овощи вроде помидор и болгарского перца: мы их добавим к джиз-бызу только по нашему желанию, потому что вообще-то по правилам хорошего тона следует обойтись без этого нелепого украшательства — вполне достаточно простого и ясного вкуса свежих бараньих потрохов. В конце концов, никто не запрещает подать помидоры и болгарский перец к столу свежими, вместе с зеленью и луком, присыпанным сумахом.

Итак, вытопился жир. Если решили готовить с легкими, то их следует предварительно порезать кусками и отварить до полуготовности. Кишки и легкие пусть отправятся на сковородку первыми. Следом, едва обжарятся первые продукты, — лук: пусть он, пока жарится, выделяет сок, который поможет приготовиться более грубым потрохам — кишкам и легким. Следом, пока лук еще не покраснел, отправим сердце и тонко порезанные кусочки мяса. А вот печень и почки заложим в самом конце — им достаточно провести на сковороде лишь несколько минут. Соль, перец, зелень и… почему никто к этому моменту не налил стаканчик? Порядок должен быть во всем!

В той или иной форме это блюдо распространено очень широко, некоторые народы готовят его попроще, точно так же, как их предки готовили тысячелетиями до этого: сначала обжарили, а потом потушили; или наоборот — прежде припустили, а уж затем обжарили.

Есть одно условие, которое непременно должно сопровождать появление джиз-быза на столе. А именно: тушеным потрохам ни в коем случае нельзя позволить остывать. У хорошего повара найдется для такого случая специальная маленькая жаровенка — металлический поддон на ножках, в который можно уложить несколько горячих угольков, а сверху поставить сковородку с горячим джиз-бызом. На худой конец, можно воспользоваться просто спиртовой горелкой от “фондюшницы”, установив сковороду над нею. Только отрегулируйте пламя на минимум, а то джиз-быз ваш благополучно сгорит прямо на глазах у изумленной публики.

Саж без всякой сажи

Вот это — саж. Очень удобная сковородка, которую я привез из Азербайждана. Правду сказать, распространен саж по всему Востоку. Но и не только: за долгие века он стал привычен везде, где хотя бы временно господствовала кавказская и переднеазиатская культура. В частности — на Балканах: очень похожую утварь нередко можно встретить даже в Сербии! На самом деле очень удобная штука: хоть джиз-быз пожарить, хоть

рыбу, а перевернешь, разогреешь над углями или над огнем — пеки хлеб, пеки лаваш! Очень удобно подставить под саж обычный очаг из двухслойного металла, вот примерно такой, как мы делали для казана. Только бортики жаровни надо делать не такими высокими: угли должны близко располагаться к нагреваемой поверхности. Силу жара легко регулировать заслонками в двери и встроенным в трубу шибером (поворотной заслонкой).

Хаш, или Живые традиции древности

Хаш

На 2 штуки тщательно очищенных, выскобленных и опаленных говяжьих или

8–12 бараньих ножек —

8 литров воды

1 крупная головка чеснока

60 г соли

По желанию — острый красный перец, виноградный уксус

Итак, если в прежние времена скотину резали днем, то на этот день едой все были обеспечены: джиз-быз готовится очень быстро — еще и часа не прошло, как барашек травку жевал, а уже все сыты и довольны.

Но вот в селении скотоводов или на стоянке кочевников наступает ночь, а на другой день тоже что-то надо будет поесть. Здесь приходит черед головы, ножек, хвоста и желудка. Во-первых, для обработки головы и ножек необходимо время — опалить, отскоблить и так далее. Почему бы не заняться этим вечером, сидя у костра? Во-вторых, готовиться эти продукты будут 8–10 часов как минимум, то есть употребить их можно будет только к утру.

Так получается хаш или огромное количество вариантов более или менее похожих на хаш блюд из тех частей свежезабитой скотины, которые содержат много соединительной ткани и которые станут чертовски хороши, если их разваривать долго и настойчиво. Замечу только, что в данном случае речь идет не об одной лишь баранине. Лучший хаш получается из говяжьих или телячьих ножек да рубцов, но принципиально это дела не меняет.

Нет ничего проще: осмолили, очистили или купили на рынке подготовленное сырье — поставьте варить. Слейте первую воду через сорок минут, поставьте еще раз. Пусть варится, сколько ваш аппетит позволит, пусть упаривается до утра, пусть на рассвете

вас разбудит первобытно-тягучий аромат готового хаша, да разбудит так, что подскочишь с постели и немедленно побежишь растирать чеснок с солью, искать половник и миску побольше, наполнишь ее, нальешь сто грамм и… за хаш, друзья!

На одной детали этого элементарнейшего рецепта я бы остановился подробнее. Как видите, соль — а с нею и прочие специи, и даже чеснок — появляется в хаше не на этапе варки, а уже позже. Из этих добавок готовится жидкая концентрированная приправа — тузлук, которая выставляется уже непосредственно на стол.

Объяснение этому феномену простое. Если бы хаш был придуман в среде оседлых народов, проживающих на благоприятных ландшафтах, если бы он родился в среде оседлых земледельцев, которые имели в своем распоряжении, помимо мясных продуктов, еще и овощи и фрукты, то будьте уверены, эти овощи и фрукты в хаше тоже появились бы. Но хаш был придуман в спартанских кочевых условиях, где ничего лишнего не водилось и даже соль имелась в весьма ограниченных количествах.

Если хаш варится всю ночь — то кто же будет там следить за жаром углей под котлом? Может, ветерок подует — разгорится пламя, закипит сильнее, выпарится воды больше. Так сколько его там, готового хаша, получится-то на этот раз? Разумеется, в этих условиях единственный возможный способ не ошибиться — это солить уже готовое блюдо.

Испокон веку хаш пользуется репутацией мощного и безотказно действующего средства от похмелья. Многие думают, что механизм его действия прост: горячая жидкость, острота чеснока и уксуса, да еще запотевшая рюмочка тут же, под правой рукой… Это все верно. Но если вас интересует глубокая научная истина, то знайте: на самом же деле основным “антипохмельным реагентом” является вещество, в изобилии содержащееся в хрящах и соединительной ткани животных и

называемое глицин. Этот глицин эффективно нейтрализует действие алкоголя и продуктов его распада в человеческой печени. Из глицина по большей части состоит и желатин, поэтому холодец, сальтисон или заливная рыба так хороши в качестве закуски к спиртному. Но хаш не следует рассматривать как закуску. Правильнее относиться к нему как к настоящему, ни с чем не сравнимому удовольствию для настоящих мужчин и лишь в крайнем случае использовать его как способ возвратить организм к нормальной жизнедеятельности.

Так во всем антураже хаша, в способе его приготовления и подачи прослеживаются традиции самой древней кочевой кулинарии. И то, что в весьма изобильном Закавказье, в Иране и Турции готовят хаш по столь аскетичному рецепту, означает просто, что это блюдо появилось в интересующем нас регионе относительно поздно. Очевидно, что привнес его сюда сравнительно недавно появившийся в этих краях этнос, но понятно, что со временем и оно обрастет подробностями, деталями и многовариантностью, характерной для блюд оседлых народов, проживающих в хороших условиях.

Тут самое время припомнить, что в некоторых странах из аналогичных продуктов давно уже научились готовить студни да сальтисоны, а в странах более удобных для жизни хаш и вовсе трансформировался в нечто роскошное. Вот только хашные уши во всем этом стилевом разнообразии по-прежнему отчетливо торчат.

Вот, скажем, ни в Азербайджане, ни в Узбекистане нет традиции, широко распространенной в обществах, где до сих пор чувствуются следы древнего родоплеменного уклада, свойственного кочевникам: подавать наиболее уважаемым или знатным членам сообщества баранью голову, особенно выделяя некоторые самые “лакомые” ее фрагменты — кончик языка, глаз и т. п. В Узбекистане все даже наоборот: по утрам на базарах всем желающим продается в качестве недорогого, но быстрого и сытного завтрака калля-гушт (от слов калля — голова, гушт — мясо). Но продается калля-гушт не горячим, а холодным, застывшим навроде студня или — даже так правильнее будет сказать — зельца.

То есть все точно так, как в хаше, но варится несколько дольше, в очень небольшом количестве воды, так что после отделения от костей всего съедобного, нарезки и охлаждения застывший бульон почти и незаметен между кусочками. Кстати, и

тут та же особенность: калля-гушт может приправляться чесноком и всеми прочими украшениями, но практически всегда изрядно недосаливается. Соль, перемешанную с острым красным перцем, тонко порезанный лук — все это вам подадут отдельно. Обмакивайте и закусывайте, ешьте с хлебом, но не забудьте непременно попить чаю после этой серьезной и основательной еды. Это вкусно, как все придуманное народом и им любимое.

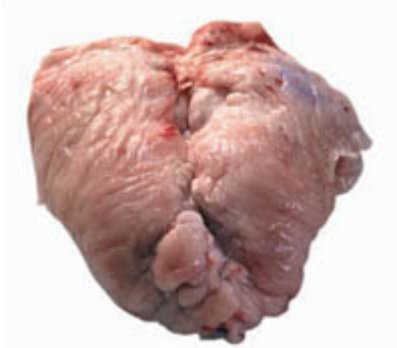
Продвинемся еще дальше на Запад и обнаружим, что в Азербайджане и еще чаще в Турции ровно то же самое, что мы привыкли называть хашем, называется калля-поча. И готовится это точно так, как хаш у других закавказских народов, но помимо ножек и рубца в этот традиционный суп — опять именно суп, употребляемый в горячем виде, а вовсе не холодный зельц — добавляется голова, и именно голова играет в калля-поча едва ли не главную роль. Даже название этого супа говорит о том, что именно в нем представляет собой главный ингредиент.

Короче говоря, антипохмельные свойства, искренняя любовь к хашу и его близким или отдаленным потомкам со стороны хмурых и небритых мужчин — это все потом, это все вторично. А начиналось с того, что это был просто удобный способ быстрого использования продуктов и их надежного хранения в тех условиях, в которых жили небогатые, привыкшие к суровым условиям народы.

Но вот какая беда: многие иностранцы, например, не любят хаш и не едят его, как их ни заставляй. Невкусно им, видите ли! Мало того, что американцам, многим жителям Европы — представляете себе! — гречка кажется невкусной, так они еще и глубоко любимый нами хаш находят чем-то очень малоприятным. Надо сказать, что они и ближайшее производное от хаша, русский холодец, тоже не очень-то жалуют и отказываются принимать на веру, что вот это студенистое, дрожащее и прозрачное — не только вкусно, но и уместно в очень многих жизненных ситуациях.

С другой стороны, дай им наш плов — едят. Дай шашлык — за ушами трещит! Дай самсу, манты, многое другое — все идет на ура. Выходит, не настолько уж и велика разница в наших вкусах. Может, дело во внушении да в злоупотреблении чтением популярных журнальных статей на околомедицинскую тематику?

Знаете, однажды у меня в гостях были голландцы, которые лишь за моим столом впервые за сорок лет своей жизни попробовали соленое свиное сало. Они признались, что знали о таком продукте, знали, что их предки когда-то ели сало едва ли не килограммами, но им просто не доводилось его пробовать. Так вот: сало им понравилось.



Все понятно. Видимо, от хорошей жизни люди в экономически развитых странах перестали есть сало, полагая, что довольно и других, “полезных” продуктов. Но от вкуса его не успели отвыкнуть и неприязненного отношения к нему не успели приобрести.

А что касается еды, приготовленной из субпродуктов — из всех этих ножек, хвостов и рубцов, — то хватило одного— двух поколений, воспитанных без этой группы блюд, чтобы появился широко распространенный гастрономический феномен: множество людей в принципе не выносят еду с явным привкусом желирующих веществ. Как будто и не ели их предки сальтисоны и зельцы, не пробовали жаркое из долго и терпеливо тушенной говядины, вроде французского “доба”, не радовались знаменитым испанским супам из бычьих хвостов, предполагающих многочасовую варку. И смотрите, куда только подевалась их генетическая память о том, что все это хорошая, сытная и весьма убедительная еда?

Бывают, конечно, и достойные исключения. Вот французы, например, до сих пор с большой любовью относятся к “буден блан” — так называемым “белым колбасам”, в состав которых входят разнообразные субпродукты. Или португальцы — со своими излюбленными жаркими из рубца в горшочках.

Но все равно такая пища прочно ассоциируется с рационом бедняка. И городские жители, отдавая ей должное, как будто немного стесняются этих “простонародных” привычек.

Значит, дело в привычке. У нас традиция приготовления холодцов да хашей не прерывалась, и мы продолжаем любить эти блюда, а у них прервалась, и они теперь или стесняются, жеманятся, или вовсе не хотят даже и пробовать такое. Сало, о вредности которого прожужжали все уши поп-диетологи, еще способно понравиться, а хаш — окончательно ушел в прошлое. Пропала привычка, и мясные желеобразные блюда стали возбуждать одну брезгливость.

Ну что же, надо с этим что-то делать! Во-первых, придется,

справедливости ради, критически посмотреть на хаш. А что, действительно, так ли это вкусно? Или это у нас просто культ такой — любимое блюдо Чингисхана, наследие предков, мы всегда с похмелья… и вообще — эдакий квасной патриотизм на чистом мясном бульоне.

Во-вторых, надо подумать, а нет ли возможности как-то украсить хаш, переработать его, не растеряв сути. Проявим широту мировоззрения и сделаем его таким, чтобы он нравился не только нам, но и всем остальным народам, с которыми у нас общие гастрономические корни и общее понятие о вкусном?

Надо кому-то сделать первый шаг навстречу. И вот, я готов взять инициативу на себя и согласен подставить свой лоб под первые шишки, брошенные в меня ревнителями аутентичности и хранителями незыблемых основ народной кулинарии.

Я даже на большее пойду! Я сейчас вообще ужасное скажу: народная кулинария, для того чтобы оставаться живой и работающей в изменяющемся мире, тоже должна меняться! Да, мы обязаны изучать и с любовью сохранять для потомков все традиционное, чтобы не растерять крупиц народной мудрости. Но мы должны иметь мужество смести архаичное, косное, ради того чтобы расчистить дорогу новому!

Вот так-то.

Все, после сказанного мне ничего не страшно, никакая критика и никакие упреки и гроздья гнева. Слушайте, что я сделал из хаша.

Зеленый хаш “в экспортном варианте

Зеленый хаш

Пара говяжьих или две пары свиных ножек

1 кг тщательно очищенного рубца

1 кг баранины для варки — грудинка, голяшки, шея

1 говяжий хвост, разделенный по хрящам на 3–4 части

2–3 средних луковицы

3 морковки

Кусок корня сельдерея размером с кулак

2 головки молодого чеснока

Пучок джусая

1 крупный стебель лука-порея

Большой пучок разнообразной пряной зелени — петрушка, кинза, укроп, базилик

Большой пучок молодого щавеля

4–5 спелых некрупных помидор

3 яйца для заправки

Соль, черный перец горошком

Приведите мне хоть один аргумент, почему во время варки хаша нельзя добавить в бульон луковицу и коренья? А почему нельзя тогда уж и присолить его? Скажите, это ухудшит его вкус? Нет, я не хочу слышать “так не делают, это будет уже не хаш!”, я хочу услышать аргу-мен-ты.

Ах, самобытность потеряется? А что хорошего в этой самобытности, что мы от нее отказаться не можем? Мы же отказались от использования кизяка в качестве топлива для варки хаша, и ничего — хаш не стал от этого хуже.

Поэтому изменение номер раз: после того как сняли пену, смело добавляем в хаш лук, морковь, а то и вовсе — корень сельдерея. Ну, и в тот же момент — черный перец горошком, часть соли. Пусть пока варится.

А почему мы варим на хаш только ноги да рубец? Почему в положенное время не добавить в хаш такого мяса, которое тоже создает хороший навар и при этом добавляет аппетитного аромата и хорошего вкуса готовому блюду? Вот голяшки, говяжьи хвосты, да хоть и грудинку? Это изменение номер два.

А почему мы заправляем хаш одним только чесноком? Может, это делает его уникально вкусным? А что, если я использую не просто чеснок, а молодой чеснок, да присовокуплю к нему зелень, которая придаст оттенков свежести нашему хашу, не хуже исторически укоренившегося в традиции чеснока? Вот возьму да и припущу в снятом с хаша жире зеленую часть лука-порея — слегка, только чтобы размягчить его. Этот порей потом поможет перевариванию достаточно тяжелой пищи и придаст блюду всем хорошо знакомую сладковатую ноту, оттененную, однако, мягкой остротой.

А то, что в Азербайджане называют кавар, а по-узбекски — джусай? Как хороша эта трава в других аналогичных супах. Не может быть, чтобы она испортила наш хаш!

Знаете что еще? Кислинки не хватает. Ошкуренные помидоры с вырезанной жесткой сердцевиной пусть поварятся минут тридцать перед подачей хаша. Но кроме того… щавель! Щавель, ребята, именно щавель сделает этот густой и липкий, наваристый и ароматный бульон до предела привлекательным и манящим. Вот он — кисло-сладкий баланс, который так здорово срабатывает в борще, в щах, во многих других всеми любимых супах. Так пусть и здесь поработает на благо вкуса и гармонии.

Слушайте, после всего, что мы сделали, нам не хватает только ароматной зелени: кинза, укроп, базилик — стандартный набор, одним словом, будет тут вполне уместен.

Ну и в довершение нашей картины колбасой… Что добавить? Ну не картошку же? Может быть, чуток гороха было бы и неплохо, да не надоело ли? Рис? Эх, нет. Смотрите на этот суп: зеленое, красное… не хватает желтого! На этот раз я разболтал несколько яиц и вмешал их в суп в последний момент, а так — я готов еще над этим вопросом подумать, не спорю!

Когда я попробовал мой новый суп, то немедленно велел подать к столу тогда уж еще и сметаны. Судите меня и за это преступление тоже, восемь бед — один ответ, но, ласковые вы мои, до чего же она оказалась тут вовремя!

Приятного аппетита, мои дорогие, и готовьте такой хаш вдвое, против обычных ваших норм. Не пропадет, я вас уверяю.

Кинза Щавель

Что имеем — сохраним

Точно вам скажу — не стоит ни о чем спорить и терять драгоценное время, пока перед вами гора свежего, хорошего мяса. Надо не откладывая предпринимать срочные меры для его сохранения и наилучшего использования.

Сейчас, оно конечно, все просто. Сейчас есть холодильники. Разделал мясо, разложил по чистым полиэтиленовым пакетикам, надписал: ребрышки, мякоть от задней ноги, лопатка, грудинка, на то, на се — и в холодильник. Вот эти пару пакетов морозить не станем, а приготовим что-то в ближайшие дни, а это все на хранение — заморозить. Если предстоит морозить сразу большое количество мяса, то лучше морозилку освободить от того, что там давно хранится, и мясо закладывать поэтапно, по мере разделки и готовности, а не наваливать сразу много еще теплого продукта. Все-таки следует помнить, что холодильники на наших кухнях — бытовые, довольно маломощные. Даже если они в конце концов и остужают продукты до изрядно низких температур, то происходит это очень медленно.

Коурма

4 кг баранины,

нарезанной кусками с грецкий орех (подойдет отделенная от костей мякоть с лопатки, тазобедренной части, задка)

400 г бараньего жира для жарки
800 г курдючного сала
Соль

Ну и с разморозкой мяса следует поступать аккуратно. Придумали, что будете готовить завтра? Замечательно: выбирайте в морозилке соответствующий пакет с подходящим мясом и перекладывайте его… нет, не в микроволновку и не под струю воды в раковине. А положите его просто в плюсовую камеру холодильника. Здесь мясо оттает ровно за сутки, но, оттаяв, оно приобретет именно ту температуру, которая удобнее всего для работы с ним — 4–6 °С.

Все, дальше ничего сложного. Разрезали, разрубили где надо, отделили что не надо — и вперед, с вдохновением! Но я вас хочу спросить: а как вы думаете, как поступали люди в прежние времена, когда холодильников не было?

Сушить, солить, вялить, коптить — все это отличные идеи для подходящего климата. А как быть, если жарко или влажно, нет условий и, самое главное, нет времени? Мы о таком решении уже упоминали чуть раньше: люди делали коурму. Это в первую очередь своеобразные “консервы” — обжаренное и залитое растопленным салом мясо, предназначенное для длительного хранения и употребления в качестве простой, но очень калорийной еды как есть либо для дальнейшей готовки и превращения в полноценные, вкусные и, что немаловажно, скороспелые блюда.

Во вторую очередь коурма — это самостоятельное блюдо под тем же названием, которое сразу идет на стол. Если хотят поесть простого жареного мяса, то разделывают его на скорую руку, даже не убирая костей, режут среднего размера кусками и жарят в вытопленном из курдюка жире, а если мясо жирно само по себе, то и на его собственном жиру. Потом, известное дело, добавляют лук, кто хочет — еще и сушеную алычу, солят, перчат, перемешивают и доводят до полной готовности, не давая пригореть. Ничего в этом сложного нет — это всего лишь жареное мясо!

Но коурма как заготовка — вопрос не такой простой, как это может показаться с самого начала. Ну, давайте подумаем вместе: в какой посуде мы собираемся хранить коурму? Я вам скажу: раньше чаще всего ее хранили в керамических кувшинах. Кое-где довольно долго сохранялась традиция хранить коурму в кожаных мешках. И тот и другой вид тары обеспечивает достаточную герметичность. А нам что делать?

Стеклянные консервные банки — хорошее решение этого

вопроса, если мы собираемся хранить коурму в темном, прохладном месте. 300, 500, максимум 700 мл — этого объема вполне хватит для того, чтобы уложить порцию мяса, предназначенную для приготовления одного обеда или ужина на семью средних размеров. Нет, можно, конечно, распихать и по трехлитровым банкам или вовсе в кастрюлю все свалить. Но мясные заготовки надежно хранятся до той поры, пока в них никто не залез ложкой или вилкой. Ведь почти наверняка с этой ложкой в заготовку попадут бактерии и… мало ли чего? Вы же сами захотите взять “всего чуть-чуть”, а стерильность тем самым уже нарушите. Поэтому удобнее и правильнее расфасовать коурму небольшими порциями. Давайте сюда глиняные обливные горшочки (все равно они стоят у вас без дела), давайте банки с плотными крышками или с обычными, металлическими, предназначенными для консервирования.

А знаете что еще? Если вдруг вы купили много свежего мяса да стали готовить плов на свежем воздухе, в большом казане, то это прекрасный повод для того, чтобы взять мяса вдвое-втрое больше необходимого, наделать коурмы — часть съесть в виде первой мясной закуски, а часть сохранить. И только потом продолжить готовить плов. Заметьте, здесь имеется в виду именно коурма, которую можно сохранить на будущее в виде простейших мясных консервов. Но, в принципе, ничто не мешает отложить на будущее и часть полноценного и хорошо проварившегося зирвака: в нем уже не только мясо, но и лук, и морковь, и чеснок, и специи. Его останется только вскипятить, добавить промытый рис, залить кипятком, как обычно при приготовлении плова, — и пожалуйста, готово. Однако нужно помнить, что именно из-за присутствия этих дополнительных ингредиентов зирвак в хранении гораздо более капризен, чем простая коурма: тут уже потребуется тщательно стерилизовать и укупоривать банки. Просто так, под слоем собственного жира, зирвак скоро прокиснет, конечно.

Вы можете спросить меня: а зачем она нам вообще нужна, эта коурма, если столько проблем с ней?

Ну, во-первых, это просто очень вкусно и очень быстро. Надо перекусить или закусить — вот стоит у вас баночка коурмы, вы сами ее делали, знаете, из чего она, — почему бы и не закусить ею? Разогрели, выложили на блюдо, посыпали тонко порезанным луком, сумахом или зеленью — и понесли на стол!

Во-вторых, вспомните, как готовится большинство блюд. Разделывается мясо, удаляются пленки и жилки, потом режется кусочками нужного размера, а потом еще растапливается сало или в посуду наливается масло, да надо ждать, пока оно разогреется, потом мясо в посудину, жарим, тут не отойти от плиты, следить надо, и только потом…

Нет, погодите, давайте прикинем, сколько времени у нас уже ушло. Я вам скажу. Если не халтурить, то на все это уйдет минут сорок. Представляете? А если коурма готова, то, к примеру, тот же ферганский плов займет у вас времени на 40 минут меньше! Выложил коурму, тут же лук, следом морковь, да вы и сами знаете, что через час с небольшим плов уже будет у вас на столе.

А если просто добавить в коурму лук да несколько помидор, болгарских перцев и все это с приправами и зеленью — плохо будет? Или долить воды и приготовить из коурмы жареную шурпу или машхурду? Да мало ли чего — едва ли не половину нашего меню можно приготовить, имея готовую коурму! Просто добавьте то, что у вас есть под рукой, и обед готов — вот что такое иметь в холодильнике коурму.

Если я вас убедил, то как следует вымойте и простерилизуйте посуду, в которой собираетесь хранить коурму. Одно требование к ней — наличие плотной крышки и жаростойкость.

Разделайте мясо, убирая кости, жилы и пленки. Кости помешают длительному хранению и будут даром занимать место, пленки будут сжимать мясо во время жарки и деформировать его, а жилкам будет хорошо в одной компании с костями и пленками, которые можно добавить к продуктам, предназначенным на бульон.

Возьмите широкую сковороду и прикиньте: сколько мяса на нее поместится за один раз, если выкладывать его кусками в один слой? Вот сала надо будет взять (пока) в десять раз меньше. На этом этапе салу не обязательно быть курдючным — топите любое свежее сало, удаляйте выжарки и обжаривайте на вытопившемся жире мясо, уделяя процессу максимум внимания. Имейте в виду: сейчас вы создаете основу вкуса многих ваших последующих блюд, поэтому не допускайте пригорания, но и прожарить надо основательно! Если в мясе останется излишнее количество влаги,

то коурма просто пропадет через несколько дней хранения. А если зажарить до хорошей красной корочки да так, чтобы мясо на срезе имело вид полностью прожаренного, то все будет в полном порядке. Посолите, перемешайте еще раз и вынимайте шумовкой, не сильно заботясь об остающемся на сковороде жире.

Посмотрите, если из мяса во время жарки выделялся сок, то, возможно, он уже припекся к сковороде и во время жарки следующей партии коурмы начнет не просто пригорать, а еще и липнуть к мясу, оставляя на еще не дожаренных кусках пригорелые пятна. Так, может, очистить сковороду да заменить жир — ведь для себя готовим? Тем более что жира в баранине, как правило, более чем достаточно.

К моменту, когда вы пережарите таким образом все мясо и плотно разложите его по подготовленным банкам или горшкам, у вас должен вытопиться в отдельной посуде курдюк — в объеме, достаточном для того, чтобы залить жиром все ваши будущие “консервы”. Не беспокойтесь: если вы уложили мясо достаточно плотно, то баланс соотношения жира и мяса будет самым правильным. Только ведь и курдюк надо плавить особо: не спеша, давая вытопится всему жиру и не давая пригореть шкваркам. Выжарки должны получиться светлыми, в крайнем случае — едва зазолотившимися, но не красными или, не дай бог, с подпалинами. Только в этом случае вытопленный жир останется светлым и без кисловатого привкуса горелого, от которого у многих случается изжога.

После того как выжарки будут удалены, вытопленный жир следует нагреть до появления первого белого дымка — примерно до 180 °С. Теперь надо взять половник, зачерпывать жир и заливать им мясо. Только, чтобы посуда не лопнула, горячий жир надо лить тонкой струйкой и именно на мясо, а не на стенки сосуда. Прикройте банки крышками, а после того как они остынут до такой температуры, что можно будет держать рукой, то есть до 60–70 °С, начинайте их закручивать. А если решили все-таки хранить коурму в горшочках, то просто залейте их жиром до краев и плотно закройте крышкой, которая тоже должна быть простерилизована. Ну и следите внимательно, чтобы воздуха внутри не оставалось. Не надо этого. Даже если вы все равно

станете хранить коурму в холодильнике…

В книге “Казан, мангал…” очень подробно про эти блюда рассказывалось — и про машхурду (это суп с добавлением очень популярного в Центральной Азии гороха маш), и про жареную шурпу с овощами. Кстати, насчет маша для машхурды. Это, как вы конечно помните, такие маленькие бобы очень нарядного зеленого цвета. Когда писалась первая книга, они еще считались большой экзотикой, найти их можно было только на рынке, да и то у редкого торговца, продававшего экзотические сорта риса и восточные специи. Кому посчастливилось побывать в Индии — везли с собой такие бобы, очень в тамошней кухне популярные.

Теперь другое дело: зеленый маш продается практически наравне с другими крупами — там же, где рис и прочая бакалея, — в промышленных расфасовках и упаковках с ослепительно яркими картинками. Но лучше все-таки брать маш на знакомом рынке, интересуясь, давно ли этот товар лежал: бобы урожая многолетней давности будут развариваться гораздо дольше и придадут всему блюду какой-то затхлый дух. Неплохой маш также бывает в индийских и английских упаковках по одному фунту, — там ясно значится дата расфасовки, и этой датой неплохо бы поинтересоваться при покупке.

Еще раз спою о казане

Как всякий азиат, я не мыслю своего существования без чугунного казана, собратья которого встречаются даже в далекой Америке. Распространению чугунной утвари в Новом Свете

способствовал англичанин Абраам Дарби (Abraham Darby), который в начале восемнадцатого столетия освоил в Голландии передовой по тем временам метод литья чугунных изделий в песочных формах. Вернувшись в Англию, этот расторопный господин начал выпускать особенные чугунные котелки. Стоило только поставить такой котелок плоским дном на тлеющие угли да подсыпать несколько угольков на крышку особой формы, с углублением, как получалась самая настоящая печь, которая умела приготовить практически все: от супа до яблочного пирога. Новое изделие назвали Dutch Oven, и Абраам Дарби начал отправлять его в колонии, где эта штука пошла нарасхват. Закат моды на чугунную посуду пришелся на середину двадцатого века, когда она стала исчезать из кухонь заодно с угольными и дровяными печами. Им на смену пришел холодный расчет газовых и электрических плит, их вытеснили тонкостенная нержавеющая сталь и алюминий с разного рода покрытиями.

Но старинную чугунную посуду оценили по достоинству коллекционеры. Ныне отдельные ее экземпляры имеют стоимость приличного мотоцикла. Но уютно ли этим сковородам и котелкам быть музейными экспонатами? Однажды один незнакомый человек прислал мне письмо из Америки с предложением принять в дар коллекционный Yankee Bowl, произведенный на фабрике Griswold в 1865 году. Он писал мне, что мечтает, чтобы под его американским казаном горел узбекский огонь, потому что ему не давали покоя детские воспоминания о плове из казана, который он ел в Узбекистане, где когда-то родился. Меня удивило, насколько присланный моим новым другом Yankee Bowl напоминал своим характером среднеазиатский казан.

Конечно, у моего среднеазиатского казана не было такой изящной ручки и кольца, за которое Yankee Bowl можно было бы повесить на стене кухни в качестве украшения. Не было у казана и такой богатой истории с именами авторов изобретений, а снаружи, на его дне и крышке, никогда не было горделивых надписей с датой и местом изготовления. В крайнем случае на его боку помещали “Знак качества”, но что это рядом с тысячелетней историей казана? Зачем какой-то знак был нужен казану, который пересек пол-Азии, притороченный к седлам всадников Чингисхана, чтобы стать свидетелем покорения Вселенной? Что такое вообще этот значок рядом с легендами, которые слагают о казане, связывая его появление в Средней Азии с круглыми металлическими щитами, в которых воины Александра Македонского якобы готовили себе еду?

На самом деле казан просто не мог не появиться в Средней Азии. Срез одной трети шара — форма правильного казана,

форма, выкованная народным гением, форма, идеально подходящая для азиатской кухни, на которую казан воздействовал не меньше, чем все остальные факторы. Кажется чистой воды магией, что казан подходит кому угодно: кочевнику или оседлому земледельцу, повару падишаха или горожанину, выбравшемуся на пикник. Каждый найдет что-то неповторимое в казане, который бережно сохраняет в своих порах запах плова, вкус запеченного мяса и аромат летней шурпы, когда овощи были такими роскошными, а баранина непередаваемо нежной. С возрастом казан не теряет своих свойств, нарастающий на его стенках нагар только улучшает его качество, и антрацитовый налет на его днище гордо свидетельствует о былых кулинарных достижениях.

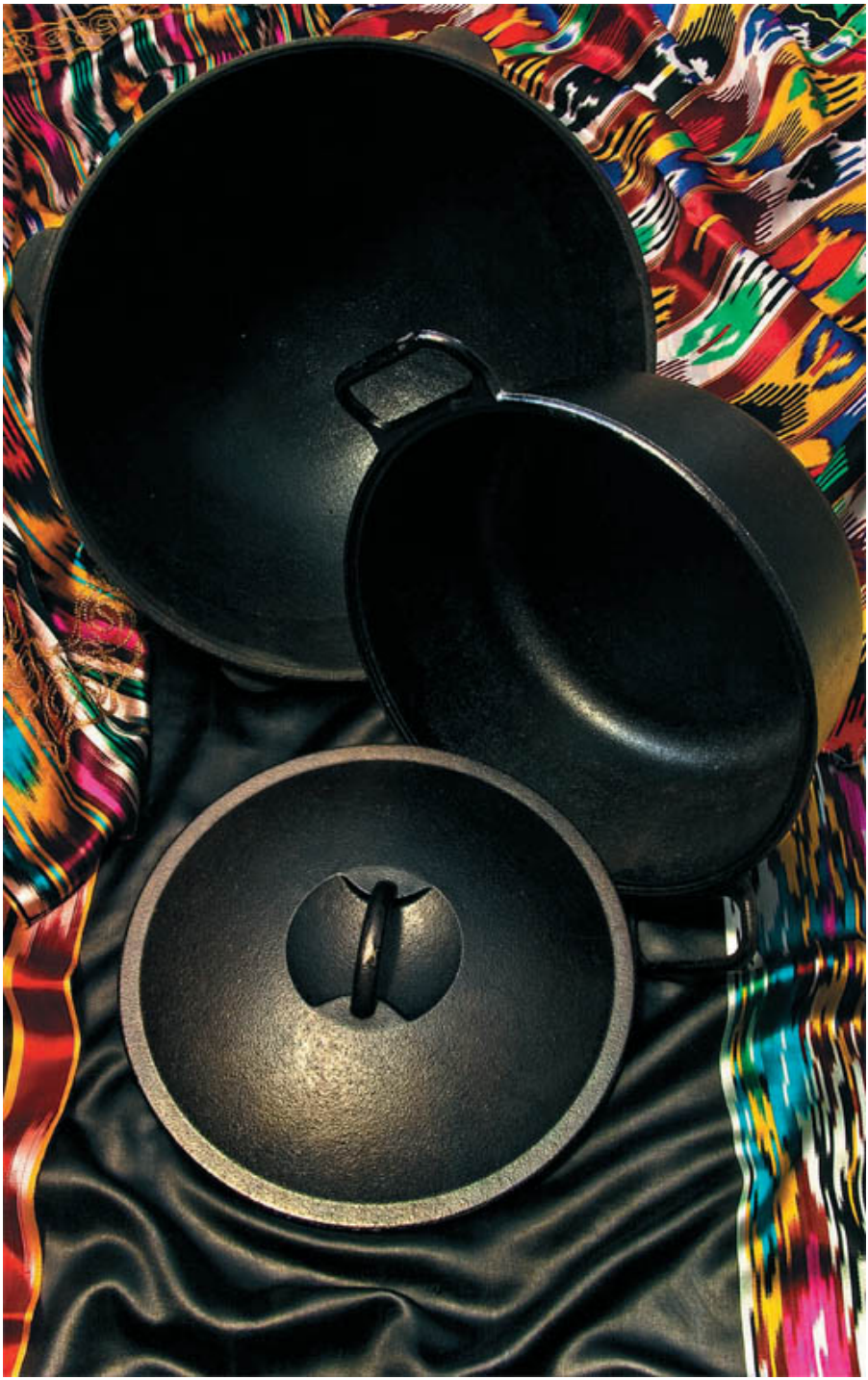
Недавно я с восторгом обнаружил, что настоящие чугунные котлы типа Dutch Oven и по сей день выпускаются и продаются одним американским производителем литой посуды. Сравнивая приобретенный новенький Dutch Oven и присланный американским другом Yankee Bowl, я подумал, насколько хороша была посуда в девятнадцатом веке. Не могу сказать, что моя новая покупка так уж разочаровала меня, качество литья оставалось практически таким же, как и у образца 140-летней давности, но чего-то в новом котле не хватало. Неужели истории? Неужели, чтобы стать настоящим шедевром, чугунная посуда должна дозреть?

На древних персидских миниатюрах, изображающих быт средневековых красавиц и поэтов, можно разглядеть кувшинообразные казаны, какие и по сей день изготавливаются в Азербайджане и Иране, но… исключительно из меди. Такие казаны ныне не очень характерны для кухни Средней Азии, хотя в Бухаре они все еще встречаются, но мне повезло купить один такой в самом сердце Узбекистана — на маргиланской барахолке у старухи, уезжавшей в Израиль.

“В нем знаешь сколько меди? Знаешь, какой он старинный? В этом казане всегда готовили только кошерное!” — набивала старуха цену своему товару. И правда — рис, приготовленный в первый же день в этом казане, получился отменно. Но на следующий день я, пытаясь придать покупке более привлекательный вид, содрал с его днища толстый слой нагара, начистил до блеска его бока и нашел единственного оставшегося в нашем городке медника, который заново облудил его внутренность. Только… с того дня в том казане все пригорает, еда в нем не получается абсолютно. Казан не терпит подобного к себе отношения и вмешательства в свою историю не прощает. Потому что казан и его история — две неразрывные вещи.

Для приготовления пищи на открытом огне человечество уже не изобретет посуды лучше среднеазиатского казана. А впрочем, я знаю, как его можно усовершенствовать, и надеюсь когда-нибудь рассказать об этом миру.

Но для приготовления на газовой плите, не говоря уж об электроплитах всех мастей, шарообразный казан неудобен. Поэтому я очень рад этим заокеанским подаркам и приобретениям — плоское дно у двух моих казанов выручало меня не раз. Только вот шумовку под них надо приобрести отдельную — чтобы можно было перемешивать еду и по углам тоже. Понимаете, да?



Рубить — так вовсе не сплеча

Но не все же свежее мясо на коурму впрок пережаривать… А

фарш? Надо и его не мешкая изготовить, раз уж мы стали обладателями всего этого богатства: дело в том, что есть блюда, для приготовления которых необходим фарш как раз из самого свежего мяса. Особенно если речь идет о такой еде, которая готовится быстро.

Тут надо иметь в виду, что для скороспелых блюд из рубленого мяса и фарш должен быть особым. Во-первых, мясо для такого фарша лучше отобрать самое лучшее, содержащее как можно меньше соединительных тканей. И даже срезать с него весь поверхностный жир, все пленки и удалить жилки. Дело в том, что за несколько минут, которые готовится, к примеру, люля-кебаб, все эти “проблемные элементы” не успеют сделаться мягкими, и не важно, насколько мелко они порублены, — что ни слепи из фарша, приготовленного с пленками и жилками, все останется жестким и, хуже того, будет разваливаться во время приготовления.

Давайте назовем высококачественный фарш из тщательно зачищенного мяса фаршем первого сорта — это именно его я имел в виду, когда составлял таблицы применения для разных частей бараньей туши (вы их видели несколькими страницами раньше).

Я уже много раз говорил, повторю и в этот раз: если вы хотите получить сочный люля-кебаб или еще какую еду из рубленого мяса в наилучшем виде, то забудьте о мясорубке! Просто не доставайте ее, и все, — пусть лежит. Лучше купите себе два одинаковых обычных топорика и хорошую плаху для рубки.

Не всякая доска подходит для рубки, это вы знаете, да? Так вот: доску надо сначала натереть внутренним салом, которого у правильно откормленного барашка бывает многовато и от которого мы обычно зачищаем баранину. Если натереть им доску, мясо перестанет к ней липнуть, да и щепки и осколки, всегда понемногу отделяющиеся от деревянной поверхности, не будут приставать к мясу. Только излишки сала следует соскрести: не надо намазывать слой в палец толщиной, нам достаточно, чтобы были забиты щели и прорези доски.

Возьмем мякоть от задней ноги, разрежем на куски. Ломти мяса, что покрыты жиром снаружи, мы вскроем, распластаем. Жирную часть отложим в сторонку, из нее получится замечательный плов, нарезка для мантов или что-нибудь еще, а тот фарш, что мы собираемся сделать сейчас, — это фарш для люля-кебаба и других подобных быстро готовящихся блюд. Сюда пойдет только чистое мясо, то, что не покрыто салом, поскольку как раз между салом и мясом расположены самые коварные фасции.

Разложив мясо по доске в один слой, волокнами вдоль ножа, приступаем к его рубке.

Все-таки лучше нет доски, чем из поперечного среза абрикосового дерева. Такая доска прослужит долгие годы, от нее не будут отлетать мелкие щепки, а поверхность станет хорошо пружинить под ударами — топорик будто бы сам отскакивает от нее. Еще очень удобно использовать и наборную доску, изготовленную из поперечных брусков. Правда, хорошие доски стоят довольно дорого, но зато и служат долго!

Руки практически не сгибаются в локте, работаем только кистями, ножами стучим как барабанными палочками. Удар нацеливаем не на поверхность доски, а как бы вглубь ее, как будто бы мы собираемся разрубить не только мясо, а и доску насквозь. Но не стоит вкладывать в силу удара всю свою дурь — вот как нож хочет, так пусть и рубит. И пусть нож отскакивает сам насколько захочет, насколько его отбросит доска. Если вы будете дергать нож вверх, то куски мяса разлетятся по всей кухне, да и вообще — если летает мясо, а не ножи, значит, вы что-то делаете не так.

Доску или чурбачок, на котором рубим, надо установить на такой высоте, чтобы руки ваши — от кисти до локтя — были

параллельны столу, а нож падал на доску всею длиной своего лезвия, а не под каким-либо углом. Не знаю — кому-то встать у стола придется, кому-то сесть, смотрите там сами, но если нож падает под углом или вам приходится сгибаться, чтобы нож падал правильно, то ничего путного не получится.

Мясо, нарубленное вдоль волокон, соберем ножами в кучку и развернем на 90 градусов. Ножами это делать удобнее, чем руками, поверьте мне. Да и вообще, руки в этот момент должны быть сухими, не жирными, иначе вам придется прилагать гораздо больше усилий, чтобы удерживать ножи, а устать вы еще успеете. Да, это настоящая мужская работа!

Надо разложить и разровнять мясо по доске и проделать все то же самое еще раз. А потом еще пару раз. Этого будет довольно, чтобы получить хороший фарш, равномерно порубленный на частички нормальной крупности…

Удар вниз — смело, а вверх без напряжения, левой рукой, правой рукой, левой-правой, левой-правой, ритм в два раза чаще, чем бьется человеческое сердце.

Вот теперь самое время добавить к порубленному мясу мелко порезанное курдючное сало, мелко порезанный лук, перемешать, прорубить еще разок все вместе и как следует вымесить.

Вымешивать следует не меньше 10–15 минут, отбивая фарш ладонью, сильно сминая его и иногда бросая комок фарша о дно посуды. В это время в фарш следует добавить соль и специи, подбирая их с учетом особенностей того конкретного блюда, которое вы собираетесь приготовить. Хороший фарш не должен трескаться: если скатать из него колбаску и поднять ее за один конец, она не должна разваливаться на части — фарш должен удерживать сам себя.

Такой фарш годится хоть на люля-кебаб, хоть на котлеты. А можно подавать его к столу прямо так, как есть, — перемешав с капелькой хорошего уксуса и приправив солью и перцем.

Только прежде чем готовить из такого фарша, его следует остудить. Сначала разложить на абсолютно чистом металлическом подносе слоем в два-три сантиметра, прикрыть пищевой пленкой или фольгой, проделать в пленке несколько отверстий, чтобы под ней не конденсировалась вода, и убрать в холодильник. Замораживать, конечно, не стоит — это здорово все испортит. А вот когда фарш остынет до 1–4 °С, можно начинать лепить котлеты или люля-кебаб. Хранить его можно не дольше суток, ну в самом крайнем случае — два дня.

Иной подход к изготовлению фарша для долго готовящихся блюд. Я имею в виду кюфту, тефтели, долму, фаршированные овощи — все то, что не просто быстро обжаривается, а будет

довольно долго тушиться или вариться. Тут подойдет практически любое мясо, причем из него можно почти ничего не вырезать, разве только особо крупные жилы да железы. Соединительная ткань, оставшаяся в таком фарше, за время долгой готовки успеет провариться как следует, выделит желе, удерживающее мясные соки и жиры, так что в итоге все получится еще сочнее и ароматнее.

> Мы специально не останавливаемся здесь подробно на рецепте и особенностях приготовления, наверное, самого привлекательного блюда из первоклассного фарша — люля-кебаба. До этого дело дойдет немного позже. Потерпите немного.

Классический фарш для люля-кебаба

1 кг чистого мяса, тщательно зачищенного от пленок и жилок, порубленного в фарш

250–400 г курдючного сала, порубленного кубиками размером с рисинку

250–300 г лука

2 чайные ложки соли

1 чайная ложка черного перца

По желанию —

1 чайная ложка молотой зиры

2 чайные ложки молотого кориандра

Щепоть сушеного чабреца

Такому фаршу мы присвоим вторую категорию, что никак не означает, что он чем-то хуже первого. Просто у двух этих фаршей разное предназначение, вот и все.

Если у вас есть желание снова постучать топориками или использовать для нарезки такого фарша нож в форме полумесяца с двумя ручками, то это и будет лучшим решением. Но если вы все-таки собираетесь использовать мясорубку, мясо сначала следует очень мелко порезать, кубиками буквально по полтора-два сантиметра. Кроме того, вы должны позаботиться о том, чтобы у этой мясорубки были очень хорошие — острые и плотно прилегающие к решетке — ножи.

Ведь что получается в мясорубке, особенно в электрической: на нож наматываются пленки и жилки, он перестает резать мясо, а мощный мотор продолжает давить. В результате мясо просто продавливается через решетку, мясные волокна сминаются, из мяса выжимается последний сок. Была бы ручная мясорубка — вы бы почувствовали затруднение, как только под нож попало что-то жесткое, и провернули бы на пол-оборота назад, чтобы нож все-

таки прорезал этот кусочек хоть со второго или третьего раза. А электромотор — он без души, ему все равно, что получится из мяса.

Поэтому лучше мясо порезать, чтобы нечему было наматываться на нож, и взять для первого раза крупную решетку. После того как мясо пройдет через ее отверстия, можно сменить на более мелкую, нож очистить от того, что все-таки намоталось, и только после этого прокрутить фарш повторно.

Если вы заготавливаете фарш впрок, то лук в него добавлять не надо. А вот разделить фарш на разовые порции — это будет полезно. Дальше упаковать их по одной в чистые пакеты, разровнять в плоские лепешки и немедленно заморозить.

Сушеный чебрец

Размораживать фарш лучше в плюсовой камере холодильника: потребуется на это часов шесть, хотя точное время зависит от размеров упаковки. Так или иначе, как только фарш станет разминаться в руках, лучше сразу добавить в него все, чего не хватает, — лук, рис, приправы, овощи, зелень или что там еще потребуется в данном конкретном случае, — вымешать и быстро употребить в дело, не давая готовой массе сильно согреться. Так что рассчитывайте время!

Если фарш хранить не предполагается, можно сразу добавить лук: лучше всего во время второго прокручивания, если вы категорически не желаете рубить лук вручную. Впрочем, я бы все-таки посоветовал резать лук, а не запихивать его в мясорубку. Порезанный острым ножом лук отлично удерживает в себе практически весь сок. Выпускать он его начнет точно в тот момент, когда нам это будет надо — по мере нагревания, и это поможет уже готовому фаршу остаться сочным до самой подачи на стол. Лук, провернутый вместе с мясом, сделает сочным сырой фарш, а не готовое блюдо из него. Может быть, жидкости выделится столько, что придется потом в этот фарш добавлять значительно больше каких-то наполнителей, чтобы смесь хоть как-то держала какую-то форму. А зачем нам это надо? Если ради лишнего объема и веса, то я против. Лучше получить более сытное блюдо меньшего объема и подать к нему что-то полезное,

но не слишком калорийное — зелень, овощи, фрукты и ягоды. В конце концов, лучше уж сохранить место в желудке для хорошего хлеба или вкусного гарнира. Мы же для себя готовим!

Как рубят фарш в Азербайджане

Смотрите, какой нож! На самом деле этим ножом ничего не режут, им только рубят, и рубят только мясо. А мясо, рубленное таким ножом, годится только в рубленый люля-кебаб и ни на что больше не годится, вот какое дело. Вы же помните, вы же знаете, я всегда говорил: на люля-кебаб фарш только рубить и ничего больше, ничего больше с ним делать нельзя и не надо, вот поруби как следует, обомни, добавь порезанного лука и сала, соли-специй, и все — жарь люля-кебаб и радуйся вкусу.

Но кто бы знал, что и в этих незатейливых операциях найдется нечто, что окажется мне неизвестным?

Давайте по порядку.

Во-первых, сам инструмент. Его сталь довольно твердая, но

более упругая, пружинистая, нежели хрупко-твердая, как у очень хороших японских топориков, которым теперь предстоит у меня лежать-пылиться на полке.

Во-вторых, этот нож существенно тяжелее и больше тех топориков, которые я до сего дня подбирал под свои руки.

В-третьих, посмотрите, зачем этому ножу нос такой странной формы — загнутый наверх, как монгольский сапог?

Да дело в том, что я — любитель рубить мясо на люля-кебаб и ненавистник мясорубок — попортил уже не один топорик этой самой рубкой. Ну вот случается так, что р-р-р-раз — и одним топориком по кончику другого. И что? Зарубки и засечки на память. Только память больно дорогая: в последний раз покупал японские топорики по такой цене, что от каждой зарубки, от каждой засечки потом кровью сердце обливалось. Да. И все дело в том, что… топорики у меня были неправильные! А правильный — вот он!

Если промахнуться и попасть кончиком топорика не по мясу, а по другому топору с такой вот завитушкой, то инструменту вреда не будет. Кроме того, эта завитушка работает как пружина и помогает отбросить топорик выше.

Но вы же знаете, что иметь правильный инструмент — мало, надо точно знать, как им работать.

Ну вот ни разу не пришло в мою голову нагреть топорики перед рубкой фарша в кипятке. А ведь мысль— то абсолютно здравая и до смешного простая: к горячему топорику не будет прилипать мясо и жир! Что руки смачивать — знал, что шампур не должен быть горячим — тоже знал, все понимал, а вот додуматься до такого простого действия, как нагреть топорики, — ну никак не смог!

А еще я и предположить не мог, что рубить фарш сподручнее вдвоем. Я думал, что один другому будет мешать, если уж сам себе порой по топорику стучишь, вместо того чтоб по фаршу. Ан нет, и здесь я был не прав! Рубщики мяса не просто так стучат топориками — они ритмы выбивают, в результате вокруг пенька раздается не беспорядочный грохот, а музыка! Но ритмы выбиваются не ради одного развлечения, а как раз для того, чтобы один другому не перерубил руку или, не дай бог, инструмент.

Ну да, для того чтобы узнать все это, мне пришлось поехать туда, где мясо на люля-кебаб рубят каждый день, 365 дней в году и не первый век.

Вкус, прозрачный как слеза

Что останется после разделки мяса? Ну, как: кости, пленки, лишнее сало. Смотрите, если сало покрывало тушу тонким слоем, то с ним и возиться не стоит. В нем больше соединительной ткани, нежели собственно жира. Если же это была нормально выкормленная скотина, то, может быть, стоит вытопить из сала жир? Он вполне сгодится потом для обжарки чего-нибудь мясного, хоть тех же котлет. Его можно смешивать с растительным маслом и использовать для фритюров, там где это уместно. Конечно, для приготовления каких-то блюд, где жир останется фоном, как, например, в среднеазиатском плове или блюдах в казане, лучше использовать чистое курдючное сало, учитывая его более низкую температуру застывания и лучший вкус.

А что делать с костями и пленками? Не вздумайте их выбрасывать! Я на рынке встречал таких “особо разборчивых” покупателей, которые требовали, чтобы мясники тут же на месте отделяли все мясо от костей, и потом забирали только мякоть. Я вам скажу: эти люди сами у себя украли самое вкусное!

Знаете, как полезно и удобно иметь дома готовый бульон? Ведь это, считай, тарелка супа в любой момент. А моменты бывают всякими — иной раз вовремя поданная тарелка супа поможет сохранить семью, потому что все семейные споры и ссоры начинаются с мелочей и глупостей и, как правило, на голодный желудок.

А еще готовый бульон может пригодиться, когда вам

захочется сделать соус к какому-то блюду, поскольку многие самые важные в гастрономическом искусстве соусы готовятся именно на бульонной основе. Хороший готовый бульон можно добавить и к фаршу, и к начинке из мяса и овощей, предназначенной для мантов, самсы или чебуреков.

Я понимаю, что мне могут возразить: да где же нам его хранить, никаких кастрюль не напасешься, да и места в холодильнике столько нет. Спокойнее, все под контролем!

Во-первых, для долговременного хранения я предлагаю варить очень концентрированные бульоны, они много места не займут.

Во-вторых, бульон — едва ли не единственная мясная заготовка, которая практически не теряет своих качеств после заморозки и разморозки. Следовательно, его можно остудить, разложить по небольшим контейнерам либо и вовсе по пакетам, надписать и 109 убрать в морозильник. С разморозкой бульона тоже нет особых проблем: ему не требуется медленное, постепенное оттаивание, как мясу, которое во время быстрой разморозки может потерять много сока.

Короче говоря, сварить бульон — очень рациональная и правильная затея. Только для него лучше подойдет не парное, еще теплое мясо, а такое, которое успело как следует остыть. Можно даже убрать предназначенные для варки бульона продукты на сутки-двое в плюсовую камеру холодильника и поставить варить уже “выдержанными”.

Конечно, варить бульон из одних только костей да пленок не годится. Либо надо, чтобы на костях оставалось что-то существенное, либо придется добавлять в бульон мясные обрезки, оставшиеся после разделки, либо стоит положить в бульон специально для этого предназначенные части туши: голяшки, грудинку, шейку, ребрышки, хребет и т. д.

Размораживая бульон, легче всего просто отколоть кусок нужного размера (если вы сразу, еще когда замораживали, не догадались разделить его на небольшие порции) и растопить в подходящей кастрюльке на несильном огне. Но это еще и один из тех

немногих случаев, кода микроволновка, без дела простаивающая на вашей кухне, все-таки пригодится: если бульон у вас заморожен в пластиковом контейнере — поставьте его прямо в нем же и размораживаться, выбрав режим минимального нагрева.

Кстати, если вы замораживаете бульон в этих пластиковых емкостях, не забудьте удалить слой лишнего жира еще на том этапе, когда бульон только сильно охладился, но еще не замерз до твердого состояния.

Решайте сами: если хотите оставить что-то из перечисленного для того, чтобы впоследствии подать в виде охлажденного вареного мяса, то вынимайте соответствующие части из кастрюли по готовности. Да, такое отварное мясо замечательно и в холодном виде, порезанное тонкими ломтями и приправленное солью, перцем, а то и чесноком, и в некоторых салатах, и даже в некоторых горячих блюдах.

Вспомним тут, например, джиз: это когда отварное мясо наскоро обжаривают и приправляют зирой, перцем и солью, и получается великолепная горячая закуска, не требующая практически никакого времени — просто первое, что можно подать гостям на стол в ожидании основного блюда!

А так с варкой бульона следует поступать как обычно. Надо подобрать правильных размеров кастрюлю. Из слишком широкой посудины жидкость будет очень быстро выпариваться, этого нам не надо. В слишком высокой и глубокой — верхние куски мяса станут придавливать нижние, и в таких условиях те слои, которые прижаты ко дну, могут и пригореть, несмотря на то что кругом вода. Это особенно вредно, если вы готовите так называемый белый бульон.

Да, давайте запомним, что мясной бульон бывает трех основных видов: белый, желтый и красный. Белый — это то, что мы получим в результате варки мясных продуктов в сочетании с целыми головками лука, кореньями, несколькими горошинами черного и душистого перца, одним-двумя бутонами гвоздики и зеленью. Желтый — это такой, какой образуется, если будем варить все то же самое, только лук да коренья предварительно обжарим в масле и лишь после этого опустим в кастрюлю. Красный — создается в результате варки заранее запеченных костей, лука и кореньев. Имеет право на существование и другой вид красного бульона: он получится из мяса и овощей, обжаренных в масле или жире.

Для варки всех видов мясных бульонов существуют общие

правила, прекрасно описанные во множестве книг, да порою так подробно, что даже и повторять как-то неудобно. И тем не менее вот несколько основных заповедей:

— воду брать самую лучшую;

— мясные продукты закладывать в холодную воду;

— вода должна лишь покрывать продукты, ее не должно быть слишком много;

— доводить до кипения на среднем огне;

— после вскипания чуть-чуть посолить и убавить огонь;

— а затем тщательно убирать пену с поверхности снова и снова, пока она не прекратит появляться.

А вот еще несколько правил. Обязательно следует протереть салфеткой и стенки посуды от присохшей на них пены. Варить, прикрыв крышкой, но не допуская бурного кипения. Лук опускать целым либо порезанным толстыми кольцами, коренья, в зависимости от задач, либо целыми (в белом бульоне), либо порезанными (в желтом и красном), букет из зелени добавлять в последнюю очередь, а выправлять на соль следует практически готовый бульон. Готовому бульону надо сначала дать остыть до температуры 40–50 °С, за это время все мелкие частицы, отделившиеся от мяса и овощей во время варки, должны осесть на дно, после этого бульон надо осторожно перелить в другую посуду, при необходимости заодно и процедить.

Если вы тщательно снимали пену, пока бульон варился, то почти наверняка вместе с пеной удалили и большую часть жира. Но если на поверхности бульона осталось довольно много жирных “бляшек”, то лишнее можно убрать, положив на поверхность сухую бумажную салфетку. Салфетка впитывает в себя жир почти моментально, но, возможно, понадобится несколько салфеток, чтобы убрать весь лишний жир. А вот если бульон вынести на холод, то после остывания вы обнаружите, что жир весь собрался на поверхности и там застыл в виде белой корки, которая легко снимается. Под ней остается чистая студенистая масса, которую и следует расфасовать по пакетам или контейнерам и отправить на использование или в заморозку.

Точно таким же образом вы можете сварить бульон не только из мяса, но и из птицы. Если вы готовите что-нибудь такое, для чего курицу нужно предварительно разделить на кусочки, очень правильно будет купить, скажем, не одну, а две тушки, пустить в дело только грудки, ножки и крылышки, а спинки и толстые килевые кости с хрящами оставить как раз для бульона.

Ну и с рыбой — почему бы тогда уж заодно не приготовить и рыбный бульон? Для него пригодятся головы, хвосты, крупные плавники, хребты рыбы, филе которой отправилось в более деликатные блюда. Вот только большие головы — например, семги, сазана, крупного карпа, щуки — разрубите вдоль пополам: так они лучше выварятся. Кроме того, не забудьте удалить жабры: они могут придать бульону ненужную горечь.

Каждый продукт имеет свой запах. Говядина пахнет, свинина пахнет, и даже курица пахнет. Да к тому же чем более качественный продукт, тем сильнее он пахнет.

Почти не пахнут зимние пластмассовые помидоры, болгарский перец и даже зелень, выращенная в теплицах по методу “скорей-скорей”, но именно от этого их считают худшими по качеству, нежели летние, как следует вызревшие. Почти не пахнет бройлерный

цыпленок, семга, разведенная в садках на комбикорме, телятина, выросшая на гормонах и стероидах. А дорогая рыба — пахнет на весь дом, хорошая (даже очень хорошая) курица пахнет так, что сердце того гляди выскочит из груди. Часто оказывается, что самыми ценными продуктами считаются именно те, что имеют самый сильный запах: шафран, трюфель, ваниль. Тут речь идет не о грубости запаха, как у чеснока, а именно о силе запаха, когда небольшое количество продукта способно радикально изменить блюдо.

Так вот и хорошая баранина пахнет! Она пахнет, простите за тавтологию, бараниной.

Да, конечно: людям, непривычным к баранине, этот запах может показаться довольно резким, но резко пахнут и говяжьи ножки, пока варят холодец, и лук (если это хороший лук) пахнет, пока его жарят. А потом из этого получается чудесная, очень вкусная еда. Поэтому выход один — привыкнуть к запаху баранины и… полюбить.

Да, интенсивность запаха и его тон варьируется в зависимости от того, самка это или самец, молодая была скотина или вызревшая. Но это не делает мясо со слабовыраженным запахом лучше, а зрелое и с ярким запахом — хуже. Надо всего лишь правильно распорядиться мясом, чтобы его запах или почти полное отсутствие запаха хорошо сказалось на готовом блюде. Конечно, все это верно при условии, что мясо свежо, доброкачественно и не подпорчено. Надо понимать, что портится и издает малоприятный запах в первую очередь неперетопленный, цельный жир с поверхности мяса, поэтому надо особое внимание уделять правильному хранению и размораживанию жирных частей мяса. Но это правило общее, и оно обязательно не только для баранины.

Если у вас в холодильнике лежит сколько-то свежего мяса, фарш, стоит коурма, заготовлены бульоны, то я могу быть спокоен и за вас, и за ваших детей: у вас всегда найдется чего поесть, а приготовление еды будет занимать совсем немного времени. И ведь всю эту кажущуюся на первый взгляд сложной и трудоемкой работу можно сделать за два-три часа в первый же выходной, как только вы вернулись с рынка со свежими продуктами, да и то не особо отвлекаясь от приготовления субботнего обеда.

В эту неделю можно заготовить коурму и белый бульон, в другую — фарши и бульон красный, а в третью — чем черт не шутит — засолить сало и, может быть, даже заготовить мясо для копчения…

Кажется, что вот — разделали тушу, переработали то, что дал нам баран, заготовили впрок, и настало время радоваться жизни! Но не выйдет ничего. Этот самый “прок” наступает уже через несколько часов, и вот семь дней в неделю, двенадцать месяцев в году, — наш организм требует одного и того же: еды.

И ладно бы этой еды требовал один лишь желудок. Ее требует и наш мозг (а вот посчитайте, сколько раз в день вы думаете о еде) и даже наши глаза. Эта парочка не просто алчная, она еще и капризная и требовательная. Они постоянно хотят чего-то новенького, и в результате очень часто мы тратим свое время на поиски и воплощение в жизнь бессмысленно трудных рецептов, хотя, по большому счету, все давным-давно известно и мы знаем, что барана — если опустить на время всякие гастрономические тонкости и подробности — можно довести до съедобного состояния не таким уж большим количеством принципиально разных способов. Его можно зажарить, запечь, сварить, потушить

или обратить его в плов. Вот, собственно, и весь набор вариантов.

Все это очень простые действия, и самое важное здесь — не запомнить рецепты, а уяснить принципы. Можно, конечно, описывать технологию, пропорции, отдельные приемы и операции с тошнотворной подробностью — и кое-где, например при массовом промышленном производстве высокотехнологичной еды, это даже необходимо. Но для кулинарии, смысл которой в получении удовольствия не только от дружеского или семейного застолья, но и от самого процесса приготовления еды, гораздо важнее помочь начинающему или совершенствующему свои умения повару проникнуть в суть гастрономического дела. Человек, в житейском смысле слова неглупый, поймет все и сам и “поймает” рецепт если не с первого, то со второго раза, а умнику как ни расписывай — все одно: подробностей покажется мало. Так и не изжарит он себе простого куска мяса: или не будет у него нужного размера сковороды, или термометра под руку не попадется, или линейку для измерения отбивной ему выдадут не в сантиметрах, а в дюймах, или температура окружающей среды окажется не совсем комнатной. Никакая зубрежка, никакая усидчивость над книгой не заменят тут двух вещей: здравого смысла и толики таланта. Ну, и вкуса к экспериментаторству, конечно. Нужно уметь браться за незнакомое, не бояться делать ошибки и не забывать извлекать из них уроки.

Если овладеть принципами готовки и разобраться в сути происходящего на нашей кухне, то можно хоть каждый день создавать новые блюда. Только надо понимать, что даже к джазовым творениям путь лежит через гаммы и упражнения. Не торопитесь, пройдите эту школу с усердием и прилежанием.

Глава 4. Зажарить его над углями

У древнего человека было под рукой не так уж много приспособлений, чтобы совладать со слишком сильным жаром огня или углей. Едва только он научился использовать огонь для того, чтобы готовить на нем свою примитивную пищу, оказалось, что мясо на костре может не только пожариться, но и просто обуглиться до совершенно несъедобного состояния. И горело это мясо именно из-за слишком сильного жара!

Особенно пытливым энтузиастам кулинарии могу посоветовать завести на кухне сложный измерительный прибор — пирометр. Он позволяет дистанционно, бесконтактным образом, измерять температуру разогретой поверхности. В крайнем случае сойдет тут термометр с датчиком на длинном щупе и с соответствующим диапазоном измерения температур.

Так вот: попытайтесь измерить температуру горящих углей. Например, березовых. От 500 до 700 градусов по Цельсию! А забегая вперед, скажу вам, что мясо достигает своей готовности уже при температуре 52–85 °С (у разных видов мяса температура готовности немного отличается), а румяная и вкусная корочка на мясе возникает, когда температура его поверхности достигает

150–160 °С. Ну и как не дать мясу перегреться выше этих температур, если угли и пламя настолько горячие? Как усмирить этот жар и сделать его пригодным для приготовления еды?

Не торопиться, не класть мясо прямо на угли, но закопать мясо или корнеплоды в уже прогоревшую золу или в разогретую костром землю — вот действие, которое человечество научилось предпринимать перво-наперво.

Что касается корнеплодов, то мы и сейчас можем попробовать нечто из первобытного меню: кто не ел “пионерской картошки”, печенной в золе? Вкусно? Несомненно! Очень вкусно. Между прочим, есть очень модные, дорогие и при этом весьма вкусные рестораны, где подают пюре, приготовленное из такой картошки. Попробуйте как-нибудь такое пюре и вы, просто чтобы понять, насколько это вкусно. Картошка в золе мила каждому: похоже, хорошее к ней отношение сидит в нас на генетическом уровне.

На точно таком же генетическом уровне сохраняем мы и отвращение к запаху горелой шерсти. И это, видимо, потому, что наши предки вынуждены были вдыхать это амбре в то время, пока убитое животное готовилось на огне. А вы как думаете, люди сразу догадались снимать шкуру? Да я абсолютно уверен, что не сразу. Это дело трудоемкое, до таких ли глупостей, когда кое-как организованная группа самцов неделю не ела? Что говорить, самцы — они такие: они и сейчас позволяют себе нечто подобное, сбиваясь в стаи товарищей где-нибудь на пикнике. щей где-нибудь на пикнике.

Ну вот и представьте себе: несчастное животное запекается прямо в шкуре, вонь стоит невыносимая до тех самых пор, пока вся шерсть не прогорит, а вся стая человекообразных сидит вокруг и вынуждена вдыхать такую гадость. Отойти-то нельзя! Конкуренты не дремлют — вон их голодные глаза сверкают из-за кустов. Надо терпеть и ждать. Кому такое понравится? Так вот, должен вам сказать, что способ этот плох только тем, что сначала бывает довольно неприятный запах. А мясо получается довольно вкусным. Даже очень вкусным. Особенно если немного поработать.

Баранина, запеченная “по-старинному”

2 кг мякоти от задней ножки или тазобедренной части
3 крупных луковицы
3 болгарских перца
3 помидора
4 небольшие репки
3 моркови
2 некрупных баклажана
Несколько крупных и целых капустных листьев Сухие травы: мята, чабрец, базилик, орегано
Соль, свеже-молотый черный перец, острый чили, паприка, зира

Все-таки обычная кулинарная фольга — совершенно гениальное изобретение. Почти ничего не весит, идеально гигиенична и удобна в обращении, а позволяет добиваться интереснейших гастрономических результатов.

Раньше печенную в золе картошку приходилось долго отряхивать и очищать от налипших угольков и песчинок, да и то потом терялось самое вкусное — поджаристая кожица. Теперь можно каждую картофелину аккуратно завернуть в фольгу — и уже так закопать в горячей золе — получится в точности тот же неповторимый аромат, но зато никаких сложностей при сервировке. Можно, кстати, каждую такую картофелину перед запеканием надрезать до середины и вставить в щель ломтик холодного сливочного масла или какого-нибудь жирного, хорошо плавящегося сыра.

Но не стоит забывать, что так же замечательно получаются запеченные в фольге любые другие корнеплоды — морковь, свекла, репа. Нужно только тщательно их вымыть, срезать грубую верхушку с остатками ботвы. Остальное можно даже и не чистить, в запеченном виде так будет вкуснее!

Из тьмы гастрономических веков

Сделать придется немного, я правду говорю. Зарезать барана, снять с него шкуру, удалить внутренности, разделать мясо на куски, а тем временем ошпарить шкуру, удалить всю шерсть, обжечь и как следует отскоблить. Разделанное мясо уложить в подготовленную шкуру, добавить лук и еще чего бог пошлет, увязать в узел и закопать под костром. Дальше надо жечь костер. Доо-о-олго жечь костер. Всю ночь, может быть. Утром будет очень вкусный завтрак. Невероятно вкусный завтрак!

Мне рассказывали, что калмыки придумали еще более рациональный способ приготовления барана. Когда-то они готовили его почти так же, но не чистили шкуру, а мясо от барана укладывали в его же желудок как есть, даже не солили, а уж желудок заворачивали в баранью шкуру, которую обкладывали… сухим кизяком. Кизяк поджигали и засыпали землей. Горит такое топливо медленно, вроде торфа, шерсть тоже сгорает не быстро, поскольку недостаточно кислорода, весь процесс продолжается примерно сутки. Ну что, ждать целые сутки, что ли? Калмыки собирались и шли себе по своим делам дальше. Кочевали! Те, кто шли следом, приходили на место их стоянки через день. Раскапывали, ели мясо и благодарили предыдущих. Пробовавшие такое говорят, что это очень вкусно.

Знаете, я не пробовал баранины, приготовленной такими экзотическими методами, и просто вынужден поверить рассказам о ее замечательном вкусе. Но я легко могу представить себе этот вкус, и уже одна фантазия и рассуждения на эту тему доставляют мне удовольствие. Но как быть маловерам, которые ни во что не поверят, “пока не вложат перста в раны на ладонях”? Как быть Фоме, чей дух слаб, гастрономическое воображение пока что не развито в должной мере, а бренное тело настойчиво требует скорейшего воплощения только что прочитанного?

Слушайте, ну мы же с вами образованные люди! Мы умеем не просто читать и исполнять строго по написанному. Мы способны прогнозировать ситуацию на финансовых рынках, предсказывать погоду, рассчитывать траекторию баллистической ракеты. И неужто мы, вот такие грамотные, не сумеем изобразить столь несложное блюдо… в духовке?

Духовки-то у нас — ого-го какие! Они умеют все, они программируются, они позволяют регулировать и контролировать почти любые параметры — и температуру, и время, а то и влажность. Так чего же нам не хватает?

Не хватает оболочки. Нет у нас, городских и пригородных сирот цивилизации, ни шкуры, ни, о господи, даже выскобленного бараньего желудка. Но хоть бумага-то для выпечки у нас есть? Есть! Вот ее и возьмем!

Все. Дальше сами догадаетесь? Вспоминаете, как замечательно запекается в бумажном конверте курица в духовке? Вот и давайте сюда нашу баранину, запечем ее точно так же, правда, возьмем не целиком ногу или какую другую запчасть, а соберем несколько хороших кусков мякоти с косточкой.

Одно только “но”. Мне нужен не примитивно обугленный кусок мяса, а кушанье с изысканным, богатым вкусовым букетом. И у меня есть все возможности получить его, ведь я не стеснен

обстоятельствами кочевой жизни! Я могу добавить какие угодно специи, разнообразные овощи — слава богу, все есть. Но давайте пока попробуем не слишком-то размашисто использовать все возможности кулинарной палитры. Давайте сначала извлечем максимально интенсивный вкус и самый впечатляющий аромат из самой баранины. Поэтому давайте сначала просто обжарим на сковородке баранину, разделанную кусками с куриное яйцо. Обжарим и в конце обжарки присолим. Вот — румяная, красивая, ароматная баранина, готовая для дальнейшей готовки в оболочке.

Слушайте, но вот эта оболочка — промасленная бумага для выпечки — как-то уж больно просто, вот не понашему она выглядит. Давайте думать!

— Скажите, а вы бывали на Таити?

— Таити, Таити… нас и здесь неплохо кормят.

В современной России такой диалог выглядит уже не так комично, как лет тридцать — сорок тому назад. Многие наши побывали уже и на Таити, и на Канарах, и каких угодно Багамах. Как раз на Багамах для богатеньких туристов готовят очень вкусную свинину с применением раскаленных камней, углей и прочего антуража “первобытной” готовки. Короче говоря, развлекаются примерно так же, как мы сейчас. И там, на Багамах, повара поступают обыкновенно, как во многих других странах мира, — заворачивают мясо в пальмовые листья.

— Вот незадача, — скажете вы, — откуда же нам взять в занесенной снегами России эти пальмовые листья?

А голова на что? Ведь у нас есть… капуста! Это же отличное решение!

Давайте теперь серьезнее. Хватит шуток: дальше у нас не будет времени на долгие разговоры.

Две полосы бумаги для выпечки промаслим оставшимся после обжаривания баранины жиром и уложим в форму крест-накрест.

Поверх бумаги выложим капустные листья в два слоя и каждый слой умеренно посолим. Теперь укладываем на капустный лист мясо вперемешку с крупно порезанным луком. Лук я потому порезал крупно, что собираюсь готовить это блюдо довольно долго, добиваясь того самого вкуса и идеальной консистенции мяса.

На большинстве наших кухонь стоят теперь электрические духовки. И это хорошо: в таких духовках можно очень точно регулировать температуру. Кроме того, в них не образуется копоть, и еда не приобретает посторонних ароматов, а стекло дольше остается чистым — и через него удобно наблюдать, как идет процесс внутри.

Но есть у электрических духовок и еще одно преимущество, о котором иногда забывают: они позволяют выбрать, с какой стороны осуществляется нагрев. В хорошей духовке можно отдельно включить верхние нагревательные элементы, отдельно нижние, а иногда бывают еще и боковые. Немало моделей имеют, к тому же, и вентилятор — это очень удобно при запекании больших кусков мяса или целой птицы: принудительная циркуляция горячего воздуха создает равномерную корочку со всех сторон. Но вот в случае с запеканием “по-старинному”, в бумажном пакете, — если вы готовите не в саду на мангале, а в обычных городских условиях, — этот вентилятор совершенно ни при чем. И верхний нагрев не забудьте выключить — пусть духовка греется только нижними элементами. Нам ведь не нужно, чтобы бумага обугливалась снаружи, мы не стремимся ее “подрумянивать”, правда? Только в самый последний момент, когда бумага будет убрана, пригодится верхний гриль. Это, между прочим, вообще очень полезный навык: научиться управлять не только разной температурой в печи, но и разными направлениями нагрева.

Но почему бы и не улучшить вкус вполне подходящими добавками? Вот молодой чеснок — прекрасно. Вот перец чили, отлично! Давайте несколько помидорчиков, чтобы они порадовали глаз да послужили хорошей, годной закуской — мы же и об этом должны подумать, не так ли? Так, да, и немного сухих трав — да хоть и смесь прованских, почему бы и нет? Соль-перец, кориандр и… конечно зира.

Слушайте, я знаю, что некоторые из вас уже смеются надо мной за то, что я чуть ли не в каждое блюдо кладу зиру. Ну что же — смейтесь, и пусть здоровый смех укрепит ваше здоровье! Давайте чокнемся в этом месте и дайте мне спокойно поговорить с вами как с умными людьми.

Если зира отлично, лучше любой другой приправы, подчеркивает вкус баранины, то почему бы мне не использовать ее и в дальнейшем так же часто, как я привык? Если я рассказываю вам о кухне того региона, где зира — это самая распространенная специя, то как мне обойтись без нее? В общем, слушайте меня, внимайте опыту десятков поколений живших прежде нас, и запоминайте: баранина плюс зира — это очень хорошо.

Запомнили? Давайте накрывать наше мясо оставшимися листами капусты. Смажем и верхние листы капусты маслом, присыплем специями и солью. А теперь можно и закрывать нашу

конструкцию.

Чтобы скрепить бумагу над капустой, подойдет что угодно — от канцелярских скрепок (только без цветной виниловой оболочки, пожалуйста) до суровых ниток: главное, чтобы не раскрылось во время готовки и как-то удерживало внутри образующийся пар. Вот этот пар, эта влага, выделяющаяся из лука, мяса и капусты, не даст нагреться бумаге до температуры возгорания. Ну и, кроме того, а как эта бумага загорится, если мы нагреем нашу духовку только до 180 °С? Температура возгорания бумаги-то существенно выше! Так что визит пожарников нам не грозит, и мы смело ставим всю конструкцию в духовку на 45 минут.

Кхм. Сорок пять? А сколько мяса вы положили? А сколько лука? А какова мощность вашей духовки? Вы же понимаете, что может случиться так, что за эти 45 минут у меня получится одно, а у вас — другое? Значит, давайте выберем другой критерий. Там, в упаковке, должно зашипеть, духовка должна начать испускать очень вкусный запах готовящихся с мясом овощей. Как только это произошло, пора убавлять нагрев. Ну да, мы просто будем имитировать тот процесс, который происходит при запекании под жаром углей. Прошло время, угли остыли, и жар ослаб. Давайте переставим регулятор температуры духовки на 150 °С и можем быть свободны целых два часа. Еще через два часа понизим температуру до 120 °С, а потом и вовсе — до 90 °С. Все готово, но пусть еще стоит, сколько сможете терпеть!

Открываем, достаем, обрезаем бумагу сверху и… хотите попробовать, какою получилась капуста? Супер! Но давайте отложим верхние листы капусты и заглянем, что там под ней. Скажите, это не великолепно? Скажите, разве это не красота?

Но! Еще пять минут, всего пять! Включите верхний гриль в духовке, подставьте форму с мясом и луком под него, пусть снова закипит и самую чуточку подрумянится! Вот теперь — все, вот теперь гарнируйте зеленью, наливайте полные стаканы и собирайте всех за стол. Ура, приятного аппетита, духовой оркестр и дамские чепчики, летящие ввысь.

Пройдет зима, наступит лето. Все поедут на дачу и будут вспоминать добрыми словами это ваше блюдо. Что делать? Что делать? Где духовка? Где взять верхний гриль?

Ай, не будьте как маленькие! Около полудня раскочегарьте котел барбекю, раздвиньте горячие угли к краям, а в центр, на большой сковородке или даже просто металлическом подносе, поставьте этот бумажно-капустный пакет. Прикройте вентиляционные отверстия почти полностью и пусть стоит! Волейбол, речка, пиво и нарды. Вечером откройте котел,

разверните пакет, обрежьте лишнюю бумагу, досыпьте в котел свежего угля и вздуйте жар. Пятнадцать минут — и готово!

Ах, у вас нет котла, но есть русская печь или, того лучше, горизонтальный тандыр? Ну, вы знаете, на что я намекаю!

Что, нет ни тандыра, ни мангала, ни печи, но есть много здоровья и энтузиазма? Замешивайте глину, слепите два блина — один снизу, другой сверху бумажной упаковки, — теперь все заклеить как следует и на угли, а поверх — еще углей, да огонь развести. Только знаете, здесь очень многое будет зависеть от того, как вы глину замесите да сколько ее будет. Этим будет определяться прежде всего время готовки. Но я спешу успокоить вас: пережарить или пересушить это блюдо не удастся никому, если только не переусердствовать с нагревом. А так, чем оно дольше будет готовиться, тем лучше станет.

Но все равно никогда это мясо не получится таким, как в настоящей шкуре. Я это точно знаю, и именно поэтому иногда, когда нам доведется самим резать барана, мы не снимаем с него шкуру, а обрабатываем, как тушу кабана, — шпарим, смолим, скребем и отмываем. И потом разделываем мясо прямо со шкурой, на манер деревенской свинины. В результате этого соседства со шкурой мясо и все блюда из него получаются совершенно иного вкуса!

В Узбекистане по такому принципу традиционно готовят блюдо под названием “пастрома”: там тоже используется не вся шкура, но вместо желудка берут оболочку от курдюка. Эту оболочку моют, шпарят, скоблят, опаливают. Потом эту оболочку солят и заворачивают в нее слоями мясо: говядину чередуют с бараниной или курдюком, присыпают солью, перцем, прочими специями, заворачивают и связывают шпагатом. Получившийся рулет долго варят — до тех пор, пока шкура не станет достаточно мягкой, чтобы и ее можно было прожевать. Вот это — очень вкусно, я вам сам могу подтвердить. Так что если где попадется вам свежезарезанный барашек, попросите у мясника, чтобы шкуруоболочку курдюка отдали вам. Попробуйте приготовить

пастрому, не пожалейте времени — будет классно. Мы еще поговорим об этом!

В Азербайджане я видел и вовсе невероятное, и это тоже было связано с довольно первобытным способом приготовления мяса чабанами. Шкуру барана растягивали над огнем и… жарили баранину прямо на этой шкуре! Оказывается, чтобы шкура загорелась, необходима довольно высокая температура. Но поскольку мясо состоит преимущественно из воды, то пока вся вода из мяса не выпарится, мясо не нагреется существенно выше 100 °С. Ну, пусть жир, на котором жарится мясо, нагреется до 130 °С — все равно не больше же. Поскольку шкура и мясо находятся в постоянном соприкосновении, то и шкура нагревается ненамного сильнее.

Вкусно ли это? Да не вкуснее, чем мясо, поджаренное на обычной сковороде, если честно. Но забавно! Приготовить при помощи одного только огня, без сковородки, — это все-таки смекалка нужна. Да и способ этот такой же древний, как зажаривание на раскаленных камнях.

О, кстати! У меня есть целая история, связанная с тем, как жарится мясо на камнях! Да еще какая история — с невинной жертвой и неудачей. Правда ведь, читать истории про чью-то чужую неудачу гораздо интереснее, нежели наоборот? Ну, в смысле, чем когда ктото читает про неудачу твою?

Так вот: ехал я как-то раз из Ташкента в Фергану с друзьями-арабами.

— А как, Абдулатиф, сказать поарабски “из Ташкента в Фергану”?

— “Мин Ташкент и-ля Фергана”. Смотри, козы!

По горной дороге пастушок гнал стадо козлят — все, как на подбор, беленькие, веселенькие такие.

Я открыл окно машины, протянул руку и крутанул руль, изображая попытку ухватить козленка. Пастушок встрепенулся, но, разобравшись, что это была только шутка, помахал нам вслед рукой.

— Знаешь, как в Саудии вкусно козлят готовят? Они режут самых маленьких, пока от них еще нет никакого запаха, а жарят их на таком камне — этот камень весь жирный, столько на нем жарили уже, а жарят просто, только подсаливают совсем чуть-чуть и приправами немного посыпают. Так вкусно, только сто грамм не хватает! — говорит мне Абдулатиф и переводит то, что рассказал мне, на арабский другому нашему спутнику, Махаммаду.

Махаммад загорелся:

— Давайте вернемся, купим у него козленка, пока недалеко отъехали!

— Но тот паренек не хозяин, он только пастух, он не сможет продать…

Мои спутники разочарованно вздохнули, и я решил приободрить их, пообещав:

— А приедем в Фергану, там найдем и купим! Я приготовлю, сегодня же!

В Фергане мясники не избалованы, просьбу нашу исполнили тем же вечером, нашли козленка, привезли, освежевали как положено.

А мы, не теряя времени, нашли подходящий камень, поставили его на мощную газовую горелку и разогрели.

Взял я кусочек бараньего сала и стал смазывать им камень. Камень уже здорово раскалился: между кусочком сала и камнем то и дело вспыхивали языки пламени. Скоро поверхность камня стала как у хорошего чугунного казана, а может быть, даже гораздо лучше, чем у всяких магазинных сковородок.

Ну, давай жарить! Сейчас гости придут на ужин.

Пришли мои гости, отдохнувшие после дороги и алчущие хорошо и вкусно поесть. Поесть-то получилось, но вот козлятина на камне, пожаренная одним крупным куском, прямо скажем, не удалась. Сотрапезники стали рассуждать о том, почему вышло невкусно. Махаммад сказал:

— Неправильно готовили! Абдулатиф неправильно рассказал тебе, как готовить, Сталик! Мясо на камнях не так готовится. Надо было вырыть яму, развести огонь, собрать много жарких углей, а поверх углей накидать камней. На тех камнях разложить мясо, порубленное мелкими кусочками.

Ясно все! Яма отчасти заменяла мангал, не давая продувать угли насквозь, чтобы они не сгорали слишком быстро. А камни… Почему камни, а не шампуры или прутики для того, чтобы держать мясо над углями? Но и это тоже понятно! Откуда в пустыне было взяться прутьям, чтобы нанизывать на них мясо? Да и носить с собой шампуры — для кочевника неоправданная

роскошь, а камни — вот они, всегда под ногами. Все логично — обстоятельства и ландшафт подсказали практически единственное возможное решение.

И вот прошло несколько лет, и судьба сама показала мне, что и способ, о котором говорил Абдулатиф, тоже имеет право на существование. Только для этого мне пришлось оказаться в Азербайджане, неподалеку от одной из его “гастрономических столиц” — городка Габала, славного своими поварами и поразительными гастрономическими секретами.

Раскаленные камни Габалы

Автомобиль петлял по грунтовке, взметая клубы пыли, асфальт остался далеко позади, но скоро и такая дорога закончилась. Мне сказали: — Дальше только пешком. Вот здесь спуститесь вниз, к руслу, и пройдете вверх по течению еще

немного, там увидите несколько палаток. Вас уже ждут. Меня ждут? Это я жду! Жду не дождусь, когда мне покажут, как готовить мясо на камнях. Мне интересна такого рода экзотика еще и потому, что, узнавая старинные способы приготовления пищи, я начинаю понимать что-то новое в современной кулинарии, задумываться о том, как мы готовим еду для себя сегодня. Иногда полезные догадки и находки, кажется, просто лежат на поверхности, но, чтобы они появились, абсолютно необходимо и изучение истории родной кулинарии, и сравнение наследия предков с достижениями других народов.

И вот мой знакомый, который уже ждал меня неподалеку, подводит меня к палатке, устроенной для защиты от обжигающего горного солнца. Мы знакомимся с мастером. И вскоре Мухаммад принимается выбирать мясо для жарки, хлопотать над большим плоским камнем, который уже греется над жаровней, наполненной углями. — Почистить надо хорошо, чтобы не оставалось ничего пригорелого от предыдущей готовки. Почистить и смазать. Чем больше смазываешь камень жиром, тем лучше он становится, на нем все вкуснее и вкуснее получается мясо.

Тут я вспомнил, что слышал когдато об одном небольшом тюркском народе, живущем ныне в горных районах Киргизии. Эти люди называют себя булгарами и занимаются в основном разведением яков. А вспомнил я то, что булгары пекут хлеб на похожих камнях. Так у булгар камни для выпечки хлеба — родовые, их не продают и не меняют, а из поколения в поколение пользуются ими с благодарностью к предкам и пониманием, что эти камни понадобятся еще внукам и правнукам.

Те камни, на которых пекут хлеб во время кочевок по

пастбищам, поменьше и полегче. Они такого размера и веса, что их удобно перевозить на лошади. А те, что стоят на местах длительных стоянок, огромны и неподъемны. На них пекут большие хлеба, чем-то напоминающие лаваш, но немного толще. И то, что в удаленных друг от друга регионах разные люди готовят примерно один и тот же вид хлеба, то, что разные народы до сих пор используют камень для жарки или выпечки, наводит на предположение, что мы имеем дело с самым древним способом приготовления еды и самой древней кухонной утварью.

Среди мяса, которое отобрал мой новый знакомец, я заметил и ребрышки, и кусок мякоти от задней ноги, и даже кусок корейки. Удивился, что такие разные куски мяса будут готовиться вместе. Но Мухаммад, не ведая сомнений, взял в руки большой камень и принялся лупить по выбранным кускам мяса, плюща их и разламывая ребра на куски.

> Кстати, если вам приходится отбивать кусок мяса или, скажем, куриной грудки на кухне, — пользуйтесь специальной тяжелой “отбивалкой”, по форме похожей на Большую Государственную Печать, с плоским тяжелым основанием. Или поверните молоток гладкой стороной. А вот та сторона, на которой острые пупырышки или зубчики, — не годится: она только рвет мясо и давит волокна.

И вдруг он отложил камень, взял в руки нож и побежал к ближайшему ручью.

— Куда ты, Мухаммад?

— Здесь… растет… мне надо… — И, обнаружив то, что искал, принялся срезать верхние побеги дикорастущей перечной мяты.

— Это тебе зачем?

— Чуть-чуть надо, да! — ответил Мухаммад, радостно сверкнув глазами.

Порвав и порезав собранную зелень, он приправил ею мясо, немного присолил, порезал небольшой кусок курдюка и стал укладывать куски мяса на камень, перемежая его курдюком.

Не скажу, что камень был слишком сильно разогрет. Все-таки он обладал изрядной толщиной — сантиметров в десять, а то и пятнадцать, а грелся только с нижней стороны, от не слишком жарких углей, уже подернутых пеплом. Температуры камня хватило только для того, чтобы сало начало плавиться, но не шкварчало, как оно шкварчало бы на разогретой сковороде.

Мухаммад взял второй разогретый камень и придавил им мясо, прижимая верхний руками и убеждаясь, что все куски плотно зажаты между двумя передающими жар поверхностями. Молодая баранина была отбита примерно до сантиметровой толщины, и я сильно переживал, что она высохнет, а то и вовсе пригорит. Но когда Мухаммад минут через десять снял верхний камень, чтобы проверить готовность, мы увидели, что мясо с нижней стороны только начало румяниться, покрываясь ароматной корочкой, а верхняя сторона едва успела изменить свой цвет.

Перевернули куски, еще раз накрыли камнем и подождали еще немного. Все!

Мухаммад снял мясо на тарелку и, в приступе щедрости, уложил поверх него чуть не половину лимона, порезанного толстыми кружочками.

Правду сказать, лимон, может быть, и вовсе не нужен был к этому мясу — оно было вполне убедительным по вкусу и обладало фактурой, не встречавшейся мне прежде: корочка достаточно плотная, даже хрустящая, с ярко выраженным вкусом и ароматом, а небольшой внутренний слой очень сочный и мягкий. Жир от курдючного сала подтекал под мясо и пропитал его, и впечатление от нескольких кусков мяса создавалось как от очень обильной, сытной и плотной еды.

Кусочки мяса отделялись от ребер легко: удивительно — ведь обычно для того, чтобы соединительные ткани потеряли свою упругость и мясо “отпустило” косточки, необходимо значительно больше времени, чем мясо провело между горячими камнями теперь…

Скажите, а вы ничего знакомого, уже виданного прежде, не

заметили в том, как Мухаммад готовил мясо? Хорошо, можно и с другой стороны подойти: а что бы вы сделали, как бы вы усовершенствовали тот камень, случись отсутствие другой посуды для готовки?

Я бы выдолбил в этом камне плоское углубление и получил бы огромные преимущества по сравнению с простым камнем.

Во-первых, жир, вытапливающийся из сала, не стекал бы в огонь. И этот жир улучшал бы контакт между мясом и нагретым камнем и пропитывал бы мясо, делая его еще сочнее.

Во-вторых, и соки, выделяющиеся из мяса, остались бы здесь, на месте.

Но знающие люди скажут мне: да это же кеци получится — каменная сковорода, распространенная на Кавказе! И я отвечу знающим людям: правильно! Незачем нам долбить и выравнивать камень, когда человечество давным-давно освоило керамику.

Смотрите, что особенного в камне? Долго нагревается, долго хранит тепло, долго и равномерно его отдает. Так чем же керамика хуже? Свойства керамической сковороды будут очень похожи на свойства сковороды каменной, а изготовить ее в разы проще. Вот так и решили люди, когда научились работать с глиной. Они сделали первые керамические сковородки. Посмотрите на них: “тава” называются. Вообще надо сказать, что подобные сковородки были распространены по всему региону. В Узбекистане и теперь слово “тавок” остается в широком употреблении — правда, обозначает оно не столько сковороду, сколько большое плоское блюдо, на котором подают плов. В Грузии “сковородка” — это “тапа”. А обратили внимание, что одна сковорода сделана с двумя ручками? Не она ли выступала в качестве груза? И не при помощи ли таких сковородок изначально готовили цыплят табака?

Кстати, попадалось мне одно керамическое изделие для кухни, но относящееся исключительно к плову, да такое, какого я и в Узбекистане не видел. Это устройство для разогрева плова. Наложили плов, поставили к огню, плов подогреется и не подгорит. Еще бывает дуршлаг для плова. Он по-азербайджански называется “ашсюзан”, что буквально и переводится — дуршлаг для стекания. Видимо, пловы здесь всегда готовили преимущественно откидные. Ну да об этом еще поговорим.

Наконец, были распространены керамические казаны для плова и керамические же очаги. Казаны по форме практически такие же, как любимые многими горшочки для духовок. Тут давайте вспомним, как мы готовим в керамических горшочках. Нагреваем ли их чуть не докрасна, жарим ли в них интенсивно? Да нет, любой нам скажет — горшочки не для этого. Они для медленного, неспешного приготовления пищи.

А как же сковорода, тава керамическая? Может, на ней жарили, разогревая так, как теперь принято разогревать металлические сковороды? И снова нет — ну даже думать не хочется, чтобы на керамике кто-то попытался готовить “тяп-ляп-перевернули и соусом залили”.

Вот и Мухаммад, мой недавний знакомый из азербайджанской Габалы, готовил мясо не спеша, и камень у него не был разогрет слишком сильно.

Мы же помним: мясо покрывается корочкой, когда температура его поверхности достигает 150–160 °C. Если сковорода перегрета, мясо просто обуглится по поверхности, прогреется снаружи до температуры, когда органические вещества начнут разлагаться на составляющие — вот вам и горьковатый привкус угля. Так есть ли смысл разогревать массивную керамическую или каменную сковороду до температуры выше оптимальной? Нет смысла: это же не металлическая тонкая сковорода, которая остынет моментально после соприкосновения с мясом, значит, ее не нужно нагревать так сильно.

Положили мясо на сковороду, прижали его плотно, то есть увеличили площадь контакта со сковородой, — куда теперь торопиться? Искомая корочка непременно получится — будьте уверены! — даже если вы станете жарить не на камне, не на

керамической сковороде, а, используя те же принципы, на обычной толстодонной чугунной сковородке. Надо только нагрев отрегулировать, чтобы сковорода под мясом не остывала и не перегревалась да чтобы нагрев был распределен равномерно. Ну и надо предпринять меры к тому, чтобы мясо на сковороде не коробилось, иначе часть куска получит корочку, а часть, висящая в воздухе, просто высохнет.

Наверное, никому не надо объяснять лишний раз, что хороший кулинар просто обязан уметь выбирать и покупать для своей кухни разнообразные травы, специи и приправы. И тут ни в коем случае нельзя доверяться анонимным составителям загадочных смесей со звонкими, запоминающимися фирменными названиями или, наоборот, порошков с заранее предопределенным назначением. Вот все эти “смеси для шашлыка”, наборы “специй для плова”, “приправы для жареного мяса”, “ароматные добавки для супа” — что это такое, в конце концов? Из чего составлено? В каких пропорциях? Хороши ли были отдельные ингредиенты смеси, правильно ли размолоты, долго ли хранились? Не стоит с этим связываться. Лучше найти хорошего, проверенного торговца специями и закупить у него, не торопясь, придирчиво выбирая, принюхиваясь, не стесняясь растереть что-то между пальцев, а что-то и попробовать на язык, каждую специю отдельно, каждый аромат с пониманием и с разбором. Ну, получится чуть дороже, может быть, чем кулек неизвестно когда намешанного порошка из непонятно чего. Но зато и на результат правильный можно будет надеяться.

Есть еще один урок, который мы могли извлечь, наблюдая за Мухаммадом. Зачем он отбивал мясо? Да он просто-напросто разрушал тем самым связи между волокнами мышечной ткани и

способствовал отделению соединительной ткани от костей. Ведь именно все эти пленки и жилки внутри мяса имеют свойство неравномерно сжиматься под воздействием высокой температуры. Сжимаясь, соединительная ткань выдавливает из мякоти соки. А разламывая камнем ребра, он способствовал тому, чтобы придать мясу равную толщину и плоскую форму. Кстати, здесь надо силу соизмерять с задачей, чтобы не раздробить кости в крошку, а мясо не превратить в комок растрепанных волокон.

Скажу еще пару слов о травке, которую добавлял Мухаммад к мясу. Не в травке дело! Вот честное слово, не в ней. Правильно посолить мясо — гораздо важнее для его вкуса. А уж как важно правильно его пожарить, выделить из самого мяса искомые вкусы и ароматы — даже и говорить излишне. Поэтому важно сначала просто научиться вкусно жарить, отваривать и запекать, а уж потом искать к полученным вкусам подходящие приправы и дополнительные ингредиенты.

Вот азербайджанская кухня как раз такая: она просто целиком основана на стремлении извлечь из хороших продуктов отличные, натуральные вкусы. Применять специи и приправы в значительных количествах можно научиться и потом, а сначала надо научиться получению хороших вкусов от базовых продуктов, так сказать, азам кулинарии, ее законам.

Да и вообще: поверьте, кулинарные законы, опирающиеся на знание физики, химии, биологии, ботаники, термодинамики, дополненные хоть капелькой искусства, — они работают на любом континенте, оставаясь верными для всего человечества.

Алмаз азербайджанской кухни

Хотите спросить, что же будут готовить из этого барашка? Но вы же и сами знаете, какое самое популярное блюдо в Азербайджане! Ответ простой — шашлык, кебаб. Куда бы вы ни поехали, в город или в какое село, везде во время обеда или ужина обязательно подадут шашлык из баранины — в числе других угощений или в качестве единственного блюда. И знаете, шашлык там, в Азербайджане, не приедается никогда, он выглядит уместно в соседстве с любыми кушаньями. Ну вот едим же мы хлеб каждый день — и ничего, не надоедает? Точно так же и азербайджанский шашлык — его можно есть каждый день.

Может быть, это потому, что мясо в Азербайджане очень вкусное. Нет, правда, неповторимо вкусное. Вроде бы чабаны, выращивающие скот, не делают ничего особенного: не выдают отарам никакой прикормки, даже витаминов, не откармливают своих подопечных зерном или кукурузой. А поступают просто: выгоняют стада и отары на пастбища с хорошей травой, поят их чистой, текущей с гор водой и не гоняются за ежедневными нормами привеса. Одним словом, все идет своим чередом, как шло столетиями до нас. Но богатая природа, щедрое солнце и

практически идеальная экология делают свое дело — бараны растут и упитанными, и необыкновенно вкусными.

А вторая причина, как мне кажется, кроется в том, что шашлык в Азербайджане готовят очень просто — безо всяких вычурных маринадов, без длинного списка специй: ничего, кроме щепотки соли, для приготовления азербайджанского шашлыка не потребуется. Ну разве что шампуры, мангал да уголь. А самое главное, без чего шашлык не получится никогда и ни при каких условиях, — это человек у мангала. Парня с этих фотографий зовут Эльмаз. Но лучше бы родители назвали его Алмазом — потому что этот человек, на мой взгляд, является лучшим кебабчи Азербайджана. Шашлык по-азербайджански — кебаб, а специалиста по его приготовлению тут так и называют — кебабчи.

Очень может быть, что пока об удивительном мастерстве Эльмаза знают только его соседи, на чьих свадьбах и семейных торжествах он готовит шашлык, я да вот теперь еще и вы. Но вы никому о нем не рассказывайте, пожалуйста, потому что иначе этого артиста, этого соловья азербайджанской кулинарии посадят в золоченую клетку модных ресторанов, а то и вовсе сделают придворным поваром у какого-нибудь новоявленного бея. А я точно знаю, что ему для творчества нужна абсолютная свобода.

Итак, на стол перед Эльмазом легли две туши совсем молоденьких, только что зарезанных и освежеванных барашков,

он вооружился своим привычным ножом. И нож этот был не какой-нибудь особый, какими орудуют гранд-шефы, готовящие гламур-фуд в помпезных ресторанах. Ничего подобного: у Эльмаза был небольшой нож из самой обычной стали, явно совсем дешевый и совсем непрезентабельный.

В одну сторону он откладывал куски мяса, годные на шашлык-тикя (кусочками), в другую — обрезки и жир. Отдельно собрались рульки и голяшки, отдельно ребрышки и спинки. Делая надрезы между хрящами, Эльмаз отделил грудинку и стал вертеть ее в руках, что-то придумывая.

— Знаете, Сталик, из этих рулек и голяшек тоже можно шашлык приготовить.

— Мариновать, наверное, долго придется? — недоверчиво спросил я. Кто ж не знает, что рульки и голяшки хороши в тушеном виде или разваренные, когда все пленки и жилки, которых в этих частях в изобилии, превращаются в желе, а само мясо пропитано ароматным соком. Но в шашлык?!

— Да нет, надо просто вот так… — Эльмаз отложил грудинку, надрезал голяшку сверху, как бы раскрывая мясо, и отвернул его в сторону нижнего сустава. Два шампура прошили отруб поперек: один сверху, сквозь оставшееся мясо, а один снизу — закрепляя отвернутую часть близ сустава.

— Все понятно!

А и в самом деле: теперь пленки во время жарки не будут сжимать мясо, выдавливая из него все соки, а если сначала жарить этот кусок не на самых жарких углях, а потом зарумянить до корочки, то может получиться и сочно внутри, и очень ароматно!

Нашлись помощники, и Эльмаз поручил одному нанизывать на шампур ягоды кизила, а другого попросил резать яблоки пополам и вычищать сердцевину.

— Вместо соуса! — пояснил Эльмаз. — Когда мясо ешь, что-то кислое хорошо для аппетита. После рулек и голяшек Эльмаз вернулся к осмотру грудинки:

— Смотрите, Сталик, на голову барана похоже.

— Как?

— Ну вот здесь рот, — и Эльмаз сделал два надреза, — а здесь глаза, вот рога! Смотрите, похоже?

Над грудинкой от второго барашка Эльмаз работал как скульптор.

— Рот… у барана губы такие, посередине этот есть… нос… глаза… Дайте мне почки и зубочистки! — И у "барана" появились выпученные глаза. — Вот эти ребра — рога будут, а это пусть висит, как уши!

Эльмаз поспешил в огород, принес початок кукурузы и приладил рыльца из него вместо чубчика.

“Ну ладно, это все фокусы, баловство”, — подумал я. Ну да, это и было баловство. Но вот фокусы — фокусы были впереди.

Все обрезки, кусочки жира и практически весь курдюк Эльмаз принялся прокручивать через мясорубку. В фарше оказалось очень много жира, преимущественно курдючного сала, и совсем немного мяса, так немного, что фарш оказался практически белым.

Я даже расстроился, что Эльмаз поленился тщательно обработать мясо для люля-кебаба и вместо топориков обратился к ненавистной мне мясорубке. Правда, лук Эльмаз очень быстро порезал на мелкие кубики вручную. Лук добавили к фаршу, а

Эльмаз взял связку чабреца и стал мять несколько веточек пальцами, отделяя листики от палочек. Несколько щепоток он добавил в фарш, а остатками посыпал мясо, приготовленное для шашлыка.

И тут началось нечто совсем удивительное. Не отбивая фарш, не охлаждая его, Эльмаз взял в одну руку шампур, а в другую комок мясной массы. Фарш буквально протекал у него между пальцами.

— Смотрите, Сталик, вы так можете проверять поваров — умеют они готовить люля-кебаб или нет. Вот так вот крутите шампур и наворачиваете мясо на него. Теперь не упадет. Смотрите, можно махать, как саблей, а фарш не падает.

Вы понимаете, да? Он взял шампур, причем не широкий шампур, какие обычно используют для люля-кебаба, а обыкновенный, узкий, и стал быстро крутить его правой рукой. В левой руке он держал комок фарша, который постепенно расправлялся и наползал как бы сам собой на вращающийся шампур, оборачиваясь вокруг и даже как будто цепляясь за него. Конечно, Эльмаз помогал ему: левой рукой едва заметно обжимал фарш и проталкивал его вниз. Еще несколько вращательных движений — и остается убедиться, что фарш распределен равномерно. Шампур отправляется на поднос. Следующий!

Это было невообразимо. Ну посудите сами — фарш из мясорубки! Вот шнек выдавливает немного мяса, прижимает его к отверстиями решетки, и вращающийся нож срезает небольшие, почти кубической формы, кусочки мяса. Как эти мелкие, давленые кубики можно заставить оборачиваться вокруг шампура?

Уголь на мангале только недавно разгорелся, еще не было на нем той благородной “седины”, которая сигнализирует шашлыковедам: пора жарить мясо. Но Эльмаз, ничуть не смущаясь, положил люля-кебаб на мангал.

> Есть одна очень старая хитрость, о которой никогда не забывают хорошие профессиональные повара. Звучит этот принцип предельно просто: “Мясо — не мыть!” Очень часто, принеся отруб с рынка и отделив его от туши самостоятельно, нам так и хочется уложить мясо в кухонную раковину, да и промыть его хорошенько под краном, чтобы удалить всякие щепочки, осколки кости, сгустки крови, случайно налипшие соринки. Ни в коем случае не надо этого делать. Из мокрого мяса начнет вытекать сок, нарушится структура, пойдет размножение всяких неприятных микроорганизмов. Лучше оботрите

мясо тщательно бумажными полотенцами. А еще лучше — лоскутом какой-нибудь простой ткани из хлопка или льна или просто вафельным полотенцем.

Как? Такой жирный и на такие горячие угли?! Я недоумевал, я твердо знал, что сейчас жир начнет вытапливаться из фарша, капать на угли, и те вспыхнут ярким, сжигающим пламенем, а нам останутся горькие угольки на шампурах. Но ничего подобного не происходило. Над мангалом поднималось все больше дыма, того самого дыма, угодного Господу, аппетитного, сладкого дыма, который во времена Храма Иерусалимского поднимался столбом прямо к небу, не давая греховным людям ни капли наслаждения, а теперь любой может вдохнуть этого аромата, стоит лишь начать готовить шашлык из хорошей баранины.

Дыма становилось все больше, густой белый столб уже закрывал полнеба над двориком, где поспешно накрывался стол: женщины бегали с тарелками, приборами, фужерами и раскладывали закуски.

Эльмаз вынырнул из столба дыма с блюдом, наполненным люля-кебабами, и вернулся к мангалу, раскладывая по нему части барана, годные на шашлык кусками.

Сейчас мы вернемся к мангалу и Эльмазу, а пока я расскажу

вам, каким был люля-кебаб. Только мне нужен глубокий вдох. Надо подобрать слова.

Выжарки из плова любите? Ну, те, которые со ста граммами холодненькой и с луком употребляются? Вот представьте себе вкус этих выжарок. Или даже вот так будет точнее: те выжарки, где на кусочке сала случайно оказалось еще и мясо. Представляете? Только консистенция у люля-кебаба была другая — нежная и сочная. А вкус — точно как у тех выжарок. Лишь аромат был иной. Он просто благоухал запахом того столба дыма. С той разницей, что столб имел такой же резкий запах, как разбитый флакон с духами. А люля пах как плечо любимой женщины, надушившейся теми духами…

Так, к черту поэзию — без лука и сумаха такой люля-кебаб лучше не есть! И без вина или чего покрепче — тоже не стоит!

В Азербайджане, да и не только там, а повсюду, где любят люля-кебаб, есть устоявшаяся традиция — подавать это лакомство из бараньего фарша завернутым в тонкий лаваш. Дальше вам предоставляется выбор — съесть мясо прямо так, в виде рулетика, или развернуть его, насладиться вкусом чистого люля-кебаба, а только потом закусить лавашом, пропитавшимся пряным соком.

Но, в конце концов, на лаваше этом свет клином не сошелся. Очень неплохо дополняют люля-кабаб, например, мексиканские тортильи, которые продаются теперь повсюду в готовом виде. В сущности, это тот же лаваш и есть, только приготовленный из кукурузной муки, иногда со специями или какими-нибудь ароматными добавками — вроде томатной пасты или базилика. Лист тортильи перед употреблением хорошо бы чуть сбрызнуть водой и разогреть, буквально на несколько секунд положив на решетку гриля или прямо на шампуры с дожаривающимся люля-кебабом.

Не хуже будет смотреться и французский багет: только он должен быть очень свежим, буквально еще теплым. Разломите половинку батона вдоль, расплющите ладонью на столе и тоже поджарьте — со стороны мякиша — над углями. А потом вложите палочку люля-кебаба и снова сложите вдоль вдвое. Получится очень вкусно — да и сока не протечет и не потеряется ни капли.

Но давайте вернемся к Эльмазу. Шашлык кусочками. Ничего необычного. Вот крупинки соли, еще не успевшей раствориться на поверхности мяса. Мясо рассортировано по однотипным фрагментам, на каждом шампуре готовится свой, отдельный вид. Ну правильно: ведь мясо даже внутри одной туши барана, даже внутри одной бараньей ноги — разное. Оно готовится по-разному, ему нужны угли разной температуры, время надо правильно подобрать — тогда это будет шедевр, достойный быть продолжением люля-кебаба, с которого все началось!

Последними на мангал отправились, как я и предполагал, рульки, голяшки и ребрышки, которые Эльмаз насадил прямо вместе с корейкой, целиком, на четыре шампура, разложенных веером. Я как-то делал такой шашлык — “пять пальчиков”. Но я мясо нанизывал плотно — полоску мяса за ребрышком, полоску сала за следующим бруском.

А Эльмаз насадил так, что ребра были открыты со всех сторон и, никуда не торопясь, прожаривались как следует, до потери упругости в пленках между мясом и жиром, до хруста по краям. А что же грудинка, из которой изобразили голову барана? Да вот и она! И тронутые жаром кизил и яблоки — тоже тут.

Все готово. Вот божественный шашлык, вот скромное искусство Эльмаза, вот ответ мне, Фоме неверующему. Вот и достойный памятник двум симпатичным, кротким барашкам, возложенным на алтари гостеприимства и чревоугодия.

Высокие технологии люля-кебаба

Посмотрели, как работают виртуозы? Ну, давайте, ребята, садимся за гаммы и упражнения, за этюды и сонатины. Двигаться к такому искусству, каким владеет Эльмаз, надо не спеша, тщательно изучая всю учебную программу.

Зачистить как следует мясо от жира и пленок и порубить фарш для люля-кебаба — это только полдела. Даже не половина, а треть. Потому что есть две другие, не менее важные задачи при изготовлении этого замечательного, но нелегко дающегося

шашлыка.

Одна из задач — это правильно пожарить люля над углями. Рассказывать об этом прямо сейчас я не буду: мастерская работа у мангала — это слишком большая и объемная тема. Зато расскажу о другом — как правильно слепить люля-кебаб, раз уж вы научились превращать хорошее мясо в не менее достойный фарш.

Можно сделать это виртуозным способом, который продемонстрировал Эльмаз. Но, как я убедился, этот фокус с “наворачиванием” работает только при условии, что фарш у вас довольно жирный да еще из очень свежего, еще теплого мяса. Кто нам принесет еще дрожащую баранину? Никто. Скорее всего, придется работать с обычным охлажденным мясом, а здесь принципы формирования из фарша люля-кебаба другие.

Конечно, можно насадить люля на шампур и традиционным способом, слепив в руках котлету, которую следует с осторожностью нанизать, расправить равномерно по всей длине шампура и обмять таким образом, чтобы фарш плотно прилегал к металлу, не оставляя пазух и трещин. Вот это получается далеко не у всех. Попробовав как-нибудь разок, убедившись, что выходит не очень-то хорошо, да еще вспомнив, что для такой вот тонкой операции требуется, чтобы руки были все время идеально чистыми, и к тому же нужно часто смачивать их теплой водой, многие предпочитают отказаться от самой идеи люля-кебаба, собираясь на очередной пикник. Но вот я придумал простую технику, чтобы обойти эти сложности.

А что, если не укладывать фарш на металлический поднос, а сразу расфасовать его в виде колбасок, завернутых в пищевую пленку?

Во-первых, и сама формовка так происходит легче и аккуратнее. Я начинаю оборачивать котлету пленкой, расправляю фарш по всей длине, раскатываю его и утрамбовываю плотно. Осталось только подвернуть узелками концы пленки и обстучать получившуюся колбаску об стол, чтобы придать ей форму параллелепипеда. Теперь можно отправить остывать в холодильник или даже в морозильник, надо только помнить, что чрезмерно остужать и замораживать фарш у нас цели нет и не было.

Во-вторых, почти наверняка такие колбаски гораздо удобнее перевозить в контейнерах или сумках-холодильниках, если вы собираетесь за город, нежели поднос с фаршем.

В-третьих, нанизать фарш на шампур теперь — проще простого. Надо только обрезать каждую колбаску по узелкам (ну ничего, пусть останется там по 5 грамм фарша — что теперь поделать…), проткнуть шампуром и снять с нее пленку. Все, немедленно на огонь!

Ну и последнее — так получается гигиеничнее и быстрее, по крайней мере там, на пикнике. Уж дома вымыть тщательно руки с мылом или надеть одноразовые перчатки проблемы нет, надеюсь? А чистота и аккуратность при изготовлении люля-кебаба — первое дело, поверьте. Фарш, при попадании в него бактерий, портится и приобретает неприятный запах (хорошо, если только запах!) гораздо быстрее, чем мясо одним куском. Вот я и думаю, что этот способ имеет право на жизнь, несмотря на простоту и кажущуюся очевидность: как же это я раньше до этого не додумался?!

Тут я должен сделать отступление, для того чтобы напомнить, как важно аккуратно и тщательно готовить мясо к измельчению, если вы намерены получить действительно безупречный люля-кебаб и хотите избежать конфуза на самом ответственном этапе его приготовления: когда все будут смотреть на то, как вы священнодействуете у мангала.

Напомним кое-что кратко. Все начинается, как обычно, еще

на самом раннем этапе, в момент выбора и покупки исходного “сырья”. Важно покупать подходящие части от барана целиком и не позволять рыночным рубщикам без разбора формы и содержания кромсать мясо огромным топором на куски, сминая и разрывая все мягкие ткани и сокрушая кости. Да, мы не можем позволить происходить всему этому ужасу на не вычищенной как следует колоде — это раз. Мы должны подвешивать отруб на крюк и снимать пленку с поверхности мяса уже дома, как раз перед тем, как приступить к дальнейшим действиям, — это два. Мы непременно будем разбирать мясо на отдельные мышцы, снимая с них пленки, удаляя жилы, железы, крупные вены и жировые отложения — это три.

А теперь я скажу неожиданную вещь, которая, наверное, поразит многих из тех, кто знаком с моим давним убеждением, что правильный фарш должен быть порублен и вымешан только и исключительно вручную.

Так вот: если вы уже настолько здравомыслящие, что и без моих понуканий покупаете, разделываете и обрабатываете мясо для фарша именно так, как надо, то так и быть, идите в магазин и выбирайте себе хорошую мясорубку. Лучше всего — ручную. Но непременно с хорошими, острыми и прочными ножами и решетками. Нет ручных мясорубок (они и правда нынче кое-где в дефиците!), так ищите электрическую, но такую, в которой есть реверс — возможность немедленно, как только возникнет необходимость, пустить ход шнека в обратную сторону. Конечно, и такая мясорубка должна быть укомплектована достаточно мощным двигателем и очень хорошими ножами и решетками. Если вы рубите мясо на ручной мясорубке, то я за вас спокоен. Ваша рука немедленно почувствует любые затруднения, которые происходят где-то там, внутри, между шнеком, ножом и решеткой. Вы тогда провернете мясо чуть-чуть назад, открутите решетку и посмотрите, все ли хорошо, не намоталось ли чего на нож, не застряло ли чего, не превратится ли процесс резки-рубки в процесс выдавливания мясных соков и отделения мясных волокон от всего остального.

Если вы рубите мясо на электрической мясорубке, то вы не

станете в этот момент слушать попсу по радио, а будете прислушиваться к работе ее мотора и механизма. Вы сразу услышите, если что-то пойдет не так, немедленно включите реверс, попробуете снова, и если ваша мясорубка вновь издаст натужные звуки, а мясо перестанет вылезать из решетки равномерными колбасками, то вы не поленитесь разобрать механизм и удалить затор.

В общем, я надеюсь, что вы уже настолько уважаете свой труд и любите своих гостей, что вам достанет терпения сделать хороший мясной фарш даже и при помощи мясорубки.

Но вы же не станете давить луковый сок при помощи мясорубки, чтобы смешать его потом с фаршем, правда? Вы же понимаете, что курдючное сало должно быть нарезано кубиками, размером с разваренную рисинку, да? Вы твердо усвоили, что для того, чтобы фарш сохранял пластичность, вязкость и необходимую плотность, его необходимо как следует вымешать и выбить?

Тогда вы можете взять слайсер (кухонное устройство для тонкой нарезки продуктов — с вращающимся циркулярным ножом) — и порезать на этом слайсере лук, чтобы затем быстро и довольно равномерно покрошить его.

А потом можете подморозить кусок курдюка и порезать его на том же слайсере сначала пластинами, пластины сложить в стопку и еще раз порезать их полосками, как морковь на плов. Все эти продукты вы можете вмешать в фарш, приправить его, полюбоваться отменным цветом и вдохнуть аромат.

А после этого можете положить часть фарша в… тестомеску. Есть у вас комбайн с чашей и крюком для замешивания теста? Вот туда и кладите и включайте — пусть мешает. Следите только, чтобы фарш не собирался на стенках чаши, отодвигайте его время от времени. Когда именно фарш станет вполне готов к употреблению, вы поймете по следующим признакам: он изменит цвет, посветлеет, и каждый комок, разрываемый движущимся крюком, будет тянуться за следующим комком, увлекаемый образовавшимися тоненькими нитями мясного белка.

Такой вымешанный фарш теперь можно смешать с фаршем, который пока оставался просто в виде мясных кубиков, чтобы получившийся фарш не выглядел однородной массой, но имел разные фракции и различную структуру. Да, это всего лишь имитация ручной работы, но это хорошая, качественная имитация!

А вот теперь посчитаем.

Пять минут работы мясорубки заменят десять минут вашей работы топориками. Правда, на сборку — разборку и мытье мясорубки у вас уйдет еще минут десять.

Пять минут работы слайсера заменят минут пятнадцать работы ножом, необходимой для нарезки лука и сала. А потом вы сами узнаете, чего стоит этот слайсер вычистить и оттереть как следует.

Пять минут работы тестомески заменят пятнадцать минут ручного вымешивания и выбивания фарша. Мойка чаши и крюка займет еще пять минут, и вот только тут вы наконец реально выиграете какое-то время.

Правда, если вам предстоит приготовить не килограмм-другой фарша, а, скажем, килограммов десять, то электричество на кухне поможет вашей работе всерьез.

Но главное, ради чего я затеял этот рассказ, — это чтобы показать вам разницу во внешнем виде фарша, просто смешанного кое-как — и по всем правилам выбитого вручную для использования в блюдах вроде люля-кебабов. Уверяю вас, что если вы теперь охладите такой фарш до 4 ºС и станете нанизывать его на шампур, соблюдая элементарные правила, а потом немедленно приступите к жарке, то ни с одного шампура ни кусочка не свалится в угли.

Академия шашлыка

Как-то раз носильщик-индус, которому было поручено

отнести мои покупки в отель, спросил меня:

— Мистер, а что это такое тяжелое у вас в коробке?

— Я купил батарейки.

— Вы приехали из России, мистер?

— Да, я из Узбекистана, из бывшего СССР.

— И у вас в стране нет батареек?

— Нет, раньше были свои, отечественные, но плохие, а теперь и плохих нет.

— Мистер, но почему страна, которая делает ракеты, и они летают в космос, не может делать батарейки?

Дело было лет пятнадцать назад в Дубаи, а вспоминается этот диалог мне сегодня, когда я принимаюсь размышлять о том, как делают в России не только батарейки, но и, например, шашлыки. Мне точно так же, как тому индусу, очень интересно: как это люди, знающие все об устройстве синхрофазотрона и о крутящем моменте оппозитного двигателя внутреннего сгорания, могут готовить из мяса среднестатистический российский шашлык? Вы же понимаете, о каком таком шашлыке я говорю, да? Вам же тоже подавали такое на шампуре, произнося с обязательной имитацией кавказского акцента пожелание “приятногоаппетитадорогой” и с соответствующим выражением лица? Вы же сами вгрызались в это горькое от пригара, испачканное в золе и засушенное мясо? Ведь это вы долго потом не могли освободиться от волокон и жилок, застрявших между зубами?

Ну вот и скажите мне: как люди, создавшие лучший в мире балет, поголовно обладающие поэтическим даром и рисующие прекрасные картинки гелевой ручкой, могут есть такую еду и почему они все равно любят мясо, приготовленное на пылающих углях, и продолжают готовить этот свой шашлык настолько регулярно, что его уже пора заносить в списки исконно русских блюд?

У меня есть на эти вопросы только один ответ. Наверняка эти люди просто не думали над тем, что такое шашлык, каким он должен быть и что необходимо делать для того, чтобы получить его таким, каким он быть… ну просто обязан.

Что я могу сделать в такой ситуации? Хорошо, давайте я возьму вас за руку, и мы пойдем думать вместе. Будем вспоминать и раскладывать по полочкам совершенно тривиальные знания, полученные еще в школьные годы. Весь вопрос состоит лишь в том, чтобы научиться применять эти знания для приготовления такой важной вещи в нашей жизни, как шашлык.

Сначала давайте дадим определение: что же, собственно,

такое шашлык из себя представляет. Конечно, я везде употребляю слово “шашлык” исключительно в его нынешнем, современном значении. Для советского общепита, например, это понятие было не таким уж однозначным. В меню ресторанов с кавказским уклоном существовал некий “шашлык по-карски” — одним большим куском с косточкой, предлагался еще “шашлык запеченный” — и вовсе со сковородки, с пережаренным луком. При желании можно припомнить и еще некоторое количество странных призраков, которые будоражили воображение ресторанных поваров в скудное советское время…

В самом узком понимании это мясо, нарезанное относительно некрупными кусками, нанизанное на шампуры и зажаренное на углях. Если говорить шире, то это может быть не только мясо, но и птица, рыба, морепродукты, овощи и даже фрукты. Но вот то, что эти продукты запечены на углях, — это обстоятельство неизменное. Исходные ингредиенты могут быть замаринованы, приправлены, перемолоты, их могут обрабатывать едва ли не любым возможным способом перед приготовлением, но все равно именно угли завершают процесс.

Вот теперь давайте поговорим о природе этого самого процесса. Вспомним, что продукты могут нагреваться несколькими разными способами. Их не так уж много.

Контактный способ

Нагревается какая-либо посуда, и тепло от посуды передается продукту. Обыкновенная жарка на сковороде, другими словами. Надеюсь, никто не станет называть мясо, пожаренное на сковородке, шашлыком? И даже если мясо готовится на чугунной решетке, установленной над углями, то и такое блюдо уже следует называть как-то иначе: ну пусть будет “мясо-гриль”, “стейк”, но все равно никак не шашлык.

Конвекционный способ

Жидкость или газы, нагреваясь, поднимаются вверх, передают свое тепло продуктам и, остыв, опускаются вниз, где вновь подвергаются нагреву. В ряде случаев газы и пары проходят через решетки с расположенными на них продуктами и уходят из посуды прочь. Иными словами, варка в жидкости, варка на пару или горячее копчение, наконец, простое запекание в духовке устроены как раз по этому принципу. Конвекционный нагрев

можно сделать более интенсивным, установив в духовке или в специальной электропечи вентилятор, который будет прогонять воздух через раскаленные электричеством спирали, после чего тот, сделав круг по всему объему, вновь вернется к спирали, и цикл повторится. Но мясо, запеченное таким образом, опять-таки решительно отличается по вкусу от шашлыка.

Индукционный способ

Токи сверхвысокой частоты посредством магнитного излучателя наводят электрические токи в самом продукте, отчего токопроводящий продукт разогревается, а посуда, не обладающая токопроводящими свойствами, остается холодной. Микроволновая печка — вы ее наверняка узнали. И мясо, приготовленное в микроволновке, — никак не шашлык, тут даже и говорить не о чем.

Инфракрасное излучение

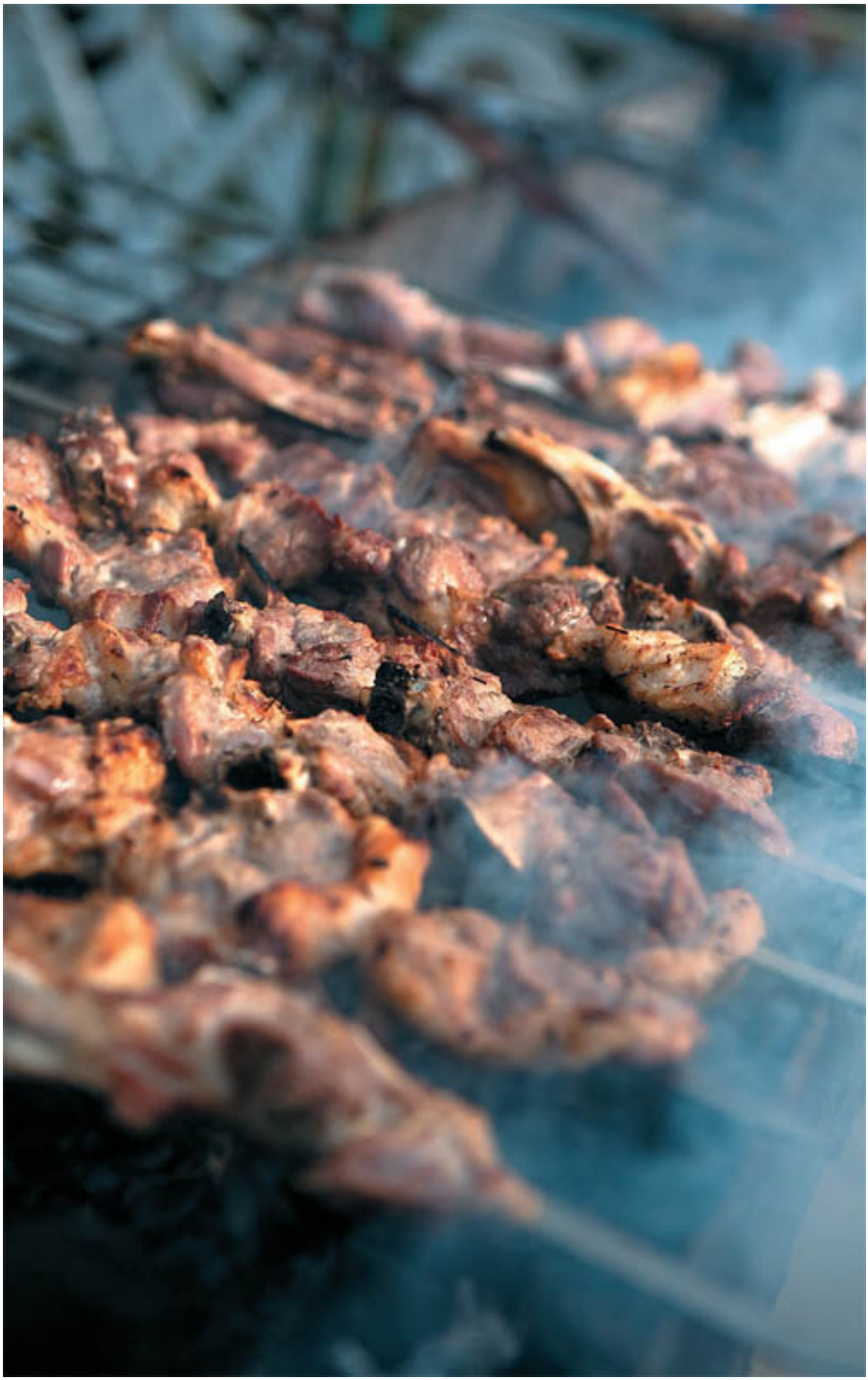
Самый яркий пример приготовления мяса при помощи этого вида передачи тепла — всем хорошо знакомая шаурма. Надеюсь, хотя бы некоторым из вас удалось избежать употребления внутрь этого чуда турецкого общепита, но любой видел, как она готовится. Излучатели (газовые горелки) расположены сбоку от вертикально установленного вертела с мясом. Готовый продукт срезают с поверхности огромной заготовки по мере его прожаривания. Но в результате мясо опять получается совершенно иного вкуса: не такое, как в ша шлыке. И именно поэтому его вкус маскируют различного рода соусами, а в сверток из лаваша обильно подкладывают овощи, жареную картошку и прочие наполнители.

Вот и все. Принципиально иные способы передачи тепловой энергии на кухне не применяются. Но зато применяются комбинации этих способов, позволяющие создавать на основе одного и того же исходного продукта целую гамму разных вкусов и структур.

Дело в том, что ша шлык получает от угля тепло как раз комбинированным способом: одновременно посредством инфракрасного излучения и конвекционного нагрева. Первый способ для шашлыка очень важен: думаю, что для того, чтобы шашлык получился хороший, процентов восемьдесят тепла должно попасть к мясу именно посредством излучения. Но и без

двадцати процентов тепла, полученного от разогретых газов, получится опять не шашлык: вспомните шаурму, где горячий воздух уходит от нагревателей вверх, минуя вертел с мясом.

Это самые общие принципы. А теперь перейдем к деталям — они, как всегда, определяют результат.



Жар от угля (инфракрасное излучение) действует только на наружную поверхность шашлыка. Далее тепло довольно медленно распространяется вглубь кусков мяса. Скорость распространения тепла внутри мяса может быть очень разной: в зависимости от

вида и сорта мяса, от степени его насыщенности жирами или влагой. Жиры обладают меньшей теплопроводностью, чем вода, а в рыхлых продуктах тепло распространяется хуже, чем в плотных.

Когда мясо внутри куска достигнет определенной температуры, его можно считать готовым. В гастрономической науке принято считать, что если отрешиться от всяких тонкостей и говорить о “прожаренности” в самом общем смысле, то для говядины эта температура составляет 58 °С, для баранины 72 °С, для свинины 82 °С, а для птицы 85 °С. Но, конечно, никакой “вообще говядины” или “вообще птицы” не бывает, так что температура готовности меняется в зависимости от конкретных сортов и отрубов того или иного мяса, от возраста животного, от качества его откорма, да и от свежести исходного сырья. К тому же существует не одна, а множество разных степеней прожарки, которых нужно уметь добиваться, так что успех напрямую зависит от вкусов и предпочтений не только повара, но и едока.

Однако сам вкус жареного мяса образуется не внутри куска, а на его поверхности. Когда поверхность мяса достигнет определенной температуры (опытным путем установлено, что это 150–152 °С), происходит довольно сложная химическая реакция, в результате которой мясо меняет свой цвет на хорошо вам знакомый и вожделенный румяный и, самое главное, оно начинает источать “аромат жареного”. Но вы же знаете, что эта румяность возникает не везде одновременно. Какие-то выступающие части румянятся раньше, какие-то позже. Ждать ли, пока зарумянится вся поверхность, и допустить обугливание части мяса, или оставить его недостаточно равномерно подрумяненным — дело вкуса.

Серьезная гастрономическая наука требует от каждого квалифицированного повара умения точно и безошибочно добиваться от любого куска мяса одной из шести степеней прожарки по заказу едока. Обычно их называют английскими терминами, изобретенными для классического стейка: блю — практически сырое, едва прогретое, но уже “запечатанное” в корочку, рэр — совсем непрожаренное, с кровью, медиум-рэр — ярко-розовое, но уже без такого количества крови, медиум — серовато-розовое на срезе, но с розовым соком, медиумвелл — еще слегка сочное, но уже совсем без крови, велл-дан — прожаренное досуха, с плотной хрустящей корочкой. В принципе, хороший мастер, который жарит шашлык, должен уметь регулировать прожарку мяса на углях так же тонко и точно.

В любом случае получить поджаристую корочку — не самая сложная задача. Но самое важное, чтобы два главных события в жарке мяса — когда оно зарумянилось снаружи и когда пропеклось до нужной степени внутри — совпали по времени. Как мы можем влиять на скорость этих двух процессов? И главное: как мы их можем регулировать?

Во-первых, следует иметь в виду, что эффективность излучения падает с увеличением расстояния — в полном соответствии с классической формулой, которую вы впервые видели написанной на доске в седьмом, кажется, классе. Увеличьте расстояние между углями и мясом в два раза — и теплопередача от угля к мясу уменьшится в четыре раза. Наоборот, увеличьте количество угля, уменьшите расстояние между мясом и углями — и дело сделано, вот она корочка. Чем ближе мясо расположено к углям, тем быстрее оно румянится.

Но скорость распространения тепла внутри мяса от этого фактора зависит не напрямую! Как мы уже говорили выше, она зависит от консистенции продукта и степени насыщенности его влагой или жирами. Таким образом, широко распространенное “замачивание” мяса (я ненавижу сам этот термин, позже попробую объяснить почему) в разных маринадах может ускорить этот процесс до некоторой степени. С другой стороны, равномернее всего тепло распространяется внутри и по поверхности мяса, поры которого наполнены не водой, а жирами. Вот смажьте мясо перед приготовлением каким-либо маслом (чем вкуснее оно будет, тем лучше, само собой), и вы увидите, насколько ровнее пойдет жарка, да и румяная корочка образуется куда как быстрее и получится более равномерной.

Но самое лучшее — это просто выбирать для жарки мясо, в котором и так имеются жирные прожилки. Во время приготовления жир начнет плавиться, пропитывать собою пространство между волокнами, тепло будет распространяться равномернее, а жир станет капать в угли…

Вот здесь как раз начинается уже совсем иная история. Что там капает из мяса?

> Как только заговоришь о мясе, внутри которого имеются прожилки жира, сразу все вспоминают японскую мраморную говядину. Конечно, совершенно не она имеется тут в виду. Японское мясо, во-первых, в наших краях совершенно чудовищно, несуразно дорогое. А во-вторых, оно предназначено для очень специфических японских методов приготовления — в основном для жарки на традиционной японской плите —

теппане. Между тем нужная степень “мраморности” часто встречается на более доступной по цене, хоть и тоже очень не дешевой говядине из Австралии или Америки: она бывает довольно высокого качества и поступает к нам не мороженой, а в пластиковых упаковках, где создается специальная газовая среда. Такое мясо вполне выручит вас, если не нашлось хорошей свежей говядины на рынке.

Капает жир, и капает мясной сок. Жир капает — так вроде и ладно. Теперь уж среди многих так повелось, что чем менее жирная еда получается в результате, тем и лучше. Хотя я абсолютно убежден, что это не так — без жиров вкус еды не полон, структура не та, да и неполезно вот так взять и полностью отказываться от жиров. Но сейчас разговор не об этом.

Жир капает и сгорает в углях, источая густой белый дым с очень приятным запахом. Этим запахом пропитывается шашлык. И в сочетании натурального вкуса сочного мяса (того, что внутри куска), румяной корочки и этого запаха сгоревшего жира как раз образуется тот самый “вкус шашлыка”. Если лишить этот вкусовой аккорд хоть одной его ноты, то сразу же получается нечто иное. Вспомните шаурму, вспомните вареное мясо или даже мясо, жаренное на сковородке, — все не то, все не так вкусно, как шашлык.

Таким образом, капающий в угли жир — важная составляющая успешного процесса жарения шашлыка. Но все хорошо в меру! Воспламенится жир — и — ага — мясо опалилось, обуглилось и превратилось в подметку, не успел повар и анекдот дослушать.

А еще, как мы уже говорили, капает мясной сок. А в нем белок. Тот самый, ради которого мы вообще-то и едим мясо. Белок, когда нагреется до тех самых 150–152 °С, издает приятный запах (запах “поджаристой корочки”, как мы помним). Но, сгорая в углях, он издает запах горький и малоприятный. Чем дольше мы будем жарить мясо, тем больше вытечет мясного сока. Разбавлять его водой (мариновать в минералке и т. п.), чтобы в результате хоть сколько-то осталось внутри, — тоже не выход. Добивались сочности, а получили водянистость… Лучше уж нарезать мясо небольшими кусками и предпринять все меры к тому, чтобы оно равномерно и возможно быстрее зарумянилось, а тепло, не задерживаясь, проникло внутрь куска. Вы теперь и сами знаете, как этого можно добиться, но мы обсудим еще кое-какие тонкости.

Вам же понятно, что если на мангал поместить мясо с температурой, к примеру, 5 ˚С (таким вы вынимаете его прямо из холодильника), то нагреваться до необходимых 72 ˚С оно будет дольше, чем мясо с изначальной “комнатной” температурой? То есть если дать мясу предварительно согреться, это поможет сократить время жарки и увеличить содержание соков. Но на теплом мясе очень быстро могут развиться болезнетворные бактерии. Как быть?

.....Розмарин

А следует просто очень тщательно мыть руки, доски и ножи при разделке мяса. Хранить его в чистой посуде вплоть до самого момента приготовления, а может быть, и заворачивать в пищевую пленку каждый нанизанный шампур отдельно. Одним словом, принять меры к тому, чтобы на мясе скапливалось как можно меньше микроорганизмов и не создавалось благоприятных условий для их размножения.

Я, например, довольно часто готовлю шашлык из австралийского или американского говяжьего филе, о котором только что вам рассказывал. Покупаю его большими (килограммов по пять-шесть) кусками, запаянными в герметичную упаковку. На пикник я везу с собой эти “поленья” целиком, не разрезая их, в охлажденном виде и в термосах. Уже прибыв на место, мы нарезаем это мясо кусками, приправляем, солим и оставляем согреться в чистой стальной посудине. Часа через два, когда мясо прогрелось до температуры окружающей среды, его можно нанизывать и отправлять на мангал.

Есть еще один фактор, влияющий на вкус шашлыка. Это запах самих углей. Если угли получены от фруктовых деревьев,

виноградной лозы и прочей прелести, о которой в средней полосе России приходится только мечтать, то сам этот запах может заменить собою почти все ароматные специи, которые мы используем во время приготовления шашлыка.

Чтобы компенсировать недостаточный аромат углей, я во время жарки шашлыка подкладываю прямо на шампуры веточки розмарина и тимьяна. Сгорая, они опадут в угли, но и за это короткое время они хоть как-то обдадут мясо приятным ароматом.

А что мы видим у большинства мангалов по всей России? Мало того что уголь в мешках, который продают повсюду, абы какой. Редко когда найдется хороший уголь, чтоб держал жар, и в мешке попадалась не одна угольная труха да две-три перегорелые чурки. Так ведь еще и этим углем многие пользуются неправильно.

Тимьян

Так что же, никаких секретов? Нет, секреты есть. Но находятся они в совершенно иной плоскости, не там, где их обычно ищут.

Например, самый главный секрет состоит не в маринадах, не в специях и даже не в хорошем настроении повара. Потому что хорошее настроение — это следствие, а не причина появления на свет хорошего шашлыка. А искомая причина состоит даже не столько в умении готовить, сколько в хорошем исходном продукте. Дело в мясе! Мясо должно быть вкусным само по себе, и лишь после этого оно должно быть вкусно пожарено. Если мясо изначально невкусно, то специями вы эту беду не поправите. У вас получится просто приправленное специями невкусное мясо. То же самое можно сказать и об уксусе, вине, лимонном соке и о чем угодно еще.

Послушайте меня: все эти специи-маринады — это как макияж для дурнушки. Если девушка по-настоящему красива, она будет прекрасна и без макияжа. Если девушка так себе, то хороший визажист может сделать из нее пристойное зрелище на

один вечер. А если она дурна собой, то любой грим только усугубит печаль ее спутника.

Как выбрать вкусное мясо? Увы, хоть дефицит продовольствия остался в прошлом и прилавки магазинов и рынков вокруг нас вовсе не пустуют, выбрать то, что нам нужно, все равно не так-то легко. Интенсификация сельского хозяйства, о которой так много говорили на пленумах ЦК КПСС, происходит как раз теперь, на наших глазах. Мы уже пользуемся ее плодами, когда едим импортные безвкусные фрукты и овощи, импортное недорогое мясо. Но вот уже и куры на нашем столе — свои, отечественные, а вкус — как у целлофана.

Не знаю, какое мясо вам посоветовать, честное слово. Могу только посоветовать дружить с мясниками даже более искренне, чем с докторами. Они важнее!

Еще могу посоветовать более тщательно выбирать мясо и руководствоваться правилами, о которых я уже не раз говорил. Напомню их опять, но очень кратко: мясо должно быть хорошо упитанное; мясо должно быть разрублено при вас и должно иметь прекрасный вид сразу же, без каких-либо ухищрений мясника; мясо должно приятно пахнуть; мясо должно быть мягким на ощупь, и волокна его должны легко разъединяться. Вот мы и дошли до мягкости и нежности. Клянусь, это не самые главные параметры для шашлыка! Важные, хорошо, соглашусь с вами, но не главные. И здесь важнее выбрать правильный отруб, правильную часть туши, нежели придумать химические и механические способы для искусственного размягчения исходного сырья.

У барана на шашлык хороша корейка и часть задка. У говядины хороша вырезка, толстый край и тонкий край. Есть в говяжьей туше и другие неплохие отрубы, но об этом читайте в специализированной литературе.

У свинины корейка тоже неплоха, хотя некоторые находят ее суховатой и склоняются к выбору на шашлык свиной шеи. Так в чем же причина, что из двадцатикилограммовой туши барана на шашлык кусочками годятся всего лишь три килограмма мяса из корейки да седла? А дело в том, что остальные отрубы состоят из мышц, которые довольно много работали при жизни животного, и потому волокна их грубы. Зачастую мясо от таких отрубов либо оказывается чрезмерно постным, либо содержит в себе слишком много соединительной ткани — пленок, жил и т. п. За 8–16 минут, что готовится шашлык, соединительная ткань не успевает приготовиться, размягчиться и выделить желатин, как это происходит при долгой варке или тушении. Мало того: она во время готовки норовит еще и сжиматься, стягивая мясо, коверкая

его форму и выжимая из него сок. Сама она после такой непродолжительной готовки остается весьма упругой, эластичной и совершенно не жуется.

Именно поэтому сама идея люля-кебаба просто гениальна. Смотрите: мясо от задка или лопатки, малопригодное для приготовления просто кусочками, потому что оно недостаточно жирно (ведь мы же выяснили — важен жир не тот, что покрывает тушу снаружи, а тот, что пронизывает внутри) да и потому что в нем довольно много пленок и жил, радикально меняет свою сущность. В процессе подготовки фарша все лишнее удалил, добавил жира, сколько необходимо, лук для сочности и вкуса, все перемешал, выбил как следует — и в результате имеешь продукт, равного которому по качеству, свойствам и вкусу в природе просто не найти. С шашлыком, состоящим из кусочков цельного мяса, такого результата добиться почти невозможно.

Но каков бы ни был ваш шашлык, рано или поздно наступает момент, когда не остается ничего более важного, чем пожарить его как следует. А вот здесь — тушите свет, вот какое положение с жаркой шашлыка у большинства любителей. Не обижайтесь на меня за правду, сказанную в глаза. Я ее говорю лишь для того, чтобы вам же потом вкуснее было.

Во-первых, плохо дело с мангалами.

Во-вторых, плохо дело с углем.

В-третьих, отсутствуют твердые, осмысленные навыки такого простого, казалось бы, привычного дела.

Когда уголь пылает алым сразу после того, как он разгорелся, он имеет температуру 700–750 °С. Это слишком много для мяса. Оно очень быстро зарумянится, начнет тут же обугливаться, а внутри останется сырым. Зато когда уголь покроется пеплом в первый раз, то после того, как с него смахнешь этот пепел, он имеет необходимую температуру — как раз эти самые 650 °С. Постепенно он вновь покрывается пеплом, но падающие в него капельки жира оживляют процесс, и температура держится практически такой, как надо. Однако пока жир не начал

выплавляться из мяса, обмахивать уголь опахалом все-таки придется. Во второй раз надо будет вспомнить об опахале ближе к окончанию жарки, когда уголь станет терять жар, а тут как раз такой момент, что надо, чтобы мясо зарумянилось как можно скорее, пока не пересохло.

На углях с температурой ниже 550–600 °C мясо жарить противопоказано вовсе — высохнет, да и все. Часто мясо пересыхает и при углях хорошей температуры, но это случается, когда мясо жарят на идиотских мангалах — глубоких, как ведра, и с дырками по бокам. Там просто все сделано, чтобы мясо сушилось под горячими струями воздуха, как волосы под феном.

Конечно, вам вовсе не обязательно обзаводиться этими самыми пирометрами: достаточно просто следить за мангалом и углями в нем по косвенным признакам. А вот термометр для мяса я вам купить очень даже советую. Если попадется электронный, с щупом на тросике или, еще лучше, спица с циферблатом на конце — покупайте себе и друзьям. Да, поиграете вы с этими термометрами раз пять, определяя правильную температуру и совмещая измерения с прожаренностью мяса по вашему персональному вкусу, но скоро вы научитесь очень точно определять готовность и без термометра. Это как впервые учиться ездить на велосипеде: важно, чтобы кто-то в первый раз побежал рядом, придерживая за седло, а там — научишься сам крутить педали и вертеть рулем.

Впрочем, если термометр так и не попадется, то это не повод для того, чтобы отказываться от приготовления шашлыка. Есть и другие способы определения готовности мяса.

Потрогайте сырое мясо пальцем, надавите на кусочек, нанизанный на шампур, ощутите его мягкость. Запомните это ощущение: больше мясо никогда таким мягким не будет. Во время готовки оно будет становиться все более упругим. Пробуйте его на разных этапах, надрезайте толстые куски ножом, пока не наберетесь опыта, заглядывайте, как оно там внутри. Откусите кусочек и определите для себя — уже хорошо оно вам на вкус или еще нет. Но не забывайте и об осязании: просто трогайте мясо, пока оно жарится, надавливая на него пальцем. Со временем вы простым прикосновением научитесь узнавать, какова степень готовности внутри куска, гораздо точнее, чем при помощи термометра, который может и привирать, — поверьте мне.

Вообще, во время готовки очень интересно включать все органы чувств, включая такие неожиданные, как слух. Вот мясо на шампуре когда надо переворачивать? После того как вы проверили его и оказалось, что оно с одной стороны уже готово?

Ну, хорошо, можете проверять и так. Но я слушаю мясо. Когда оно зашкварчит особым образом, запузырится соками и жиром — в этот момент и переворачиваю. Я вообще мясо переворачиваю довольно часто, не позволяя вытекать соку и тем более жиру в слишком большом количестве. Заблестел бок влажно и румяно — переворачиваем.

А нос, нос и обоняние — для чего вам нос папа с мамой приделали? Нюхайте, да не то, что вы сейчас подумали, а мясо. Знаете, когда оно готово наилучшим образом? Когда оно издает самый приятный запах — вот когда. Нос не подведет.

Ладно, об этом всем можно говорить целыми днями, неделями, всю жизнь, и все равно останется что-нибудь недосказанное.

Вы и сами дойдете до всего, что я не рассказал, а может, и уже дошли — я в вас верю. Вы снова научитесь делать батарейки и будете готовить шашлык так, что в странах его исторического происхождения устыдятся своей беспомощности.

Идеальный мангал гастролер

Нужда в хорошем мангале для приготовления шашлыка и абсолютная невозможность приобрести хороший инструмент в магазинах города Москвы подвигли меня на то, чтобы сделать заказ знакомому мастеру, а потом, не стесняясь, изо дня в день теребить его вопросами, когда же, когда наконец будет готово.

Вот он — посмотрите. Ничего лишнего, все только необходимое. Но это мангал не простой, а двуслойный, и между двумя слоями расположена термоизоляция. Вот и весь секрет. Все остальное вы знаете — сорок сантиметров в ширину, пятнадцать в глубину, никаких “поддувал для тяги” — у меня под рукой есть опахало, которое решает все вопросы. Кочерга, удобные щипцы да совок — вот и все, что мне нужно еще, для того чтобы приготовить отменный шашлык где угодно и когда угодно. Остается только уповать на наличие хорошего угля!

Надо ли говорить, что такой простой мангал проявляет все свои возможности лишь в присутствии мастера, а для человека неискушенного готовка даже на таком простом устройстве таит многочисленные сюрпризы?

Посмотрите теперь на этого красавца. Конструктор этого устройства предусмотрел, кажется, все для того, чтобы шашлык получился даже у того, кто первый раз встал к мангалу. Концы шампуров имеют особую форму, позволяющую вставлять их в гнезда шестеренок, которые собраны в особый блок. Шестеренки вращаются при помощи мотора, скорость вращения регулируется. Что это дает? Неужто трудно перевернуть шашлык, когда это необходимо? А здесь дело вот в чем. Во время жарки из мяса вытапливается сок и жир: при готовке на простом мангале капли падают в угли. Но если шампур постоянно вращается, то соки просто не успевают скопиться в одном месте, они как бы текут по

поверхности мяса, смачивая его и не давая пересохнуть поверхности. Нужен “аромат дымка” и поджаристая корочка? Уменьшаем скорость вращения. Хотим равномерно пропечь мясо и оставить его сочным? Увеличиваем скорость вращения и получаем необходимый результат. И это еще не все! Шашлык на таком мангале готовится… под закрытой крышкой. Изнутри под крышкой расположен отражатель из полированной нержавеющей стали. Это зеркало отражает инфракрасные лучи обратно на шашлык, увеличивая КПД сгорающего угля. Крышка предохраняет поверхность шашлыка от ветра и холода, что позволяет приготовить шашлык намного быстрее обычного, и благодаря этому мясо остается более сочным.

Вращающиеся шампуры, с которых никогда ничего не капает, и закрытая крышка — все эти ухищрения не дают углям вспыхивать под готовящимся шашлыком, так что ничего не обгорит и не пересохнет даже у начинающего мангальщика.

А видите вертел под крышкой? Птица, крупные куски мяса или даже — почему бы и нет — самодельная шаурма?.. Этот вертел можно крутить и вручную, держась за удобную рукоятку, а можно переставить на специально предусмотренные пазы тот же самый мотор, что раньше вращал шампуры, и автоматизировать этот процесс. Кстати, вместо шампуров на мангал можно установить входящуюв комплект чугунную решетку. Стейки, рыба, чего еще душа изволит? Все получится отменно, тем более что расположение колосников меняется по высоте, да и поддув воздуха под колосник регулируется при помощи очень простой заслонки. Вмонтированный в крышку термометр позволяет с

достаточно высокой точностью контролировать процесс. Короче говоря, я вообще не понимаю, что нужно умудриться сделать для того, чтобы шашлык на таком мангале все-таки не получился!

Вот теперь — поджигай!

Кстати, не начать ли нам с некоторых подробностей того, как правильно подготовить мангал к очередной шашлычной “сессии”? Уберите в сторону все эти жидкости для розжига. Запах от них остается на угле, что бы там ни написали на упаковке. Разжигайте нормальным образом: сначала бумажки, потом береста, щепки и, наконец, уголь. Да не сыпьте весь сразу, дайте разгореться как следует хотя бы нескольким угольками, а потом добавляйте остальной. Не вываливайте прямо из мешка: там, на дне, скорее всего одна только угольная пыль. Вынимайте куски понемногу, совком или щипцами, чтобы вы видели, что кладете.

Если ветра недостаточно, используйте опахало. Если ветер слишком сильный, поставьте мангал так, чтобы ветер не задувал разгорающийся уголь.

Поверх разгоревшихся угольков насыпьте угля вдвое больше, чем обычно использовали до сих пор. Пусть уголь разгорится весь, пока он лежит горкой (ну не любят древесные угольки одиночества, хорошо горят только в компании). Надо, чтобы весь уголь пылал алым цветом. Если на каких-то углях остались черные места, значит, они еще не разгорелись как следует. Щипцами снимите их и отложите горкой у дальнего края мангала. Возможно, они вскоре понадобятся, за то время, пока будет жариться первая порция шашлыка, как раз успеют разгореться как следует. Да, кстати: если вы не собираетесь пожарить весь шашлык сразу, то вам необходимо, чтобы тут же, где-то рядом, разгоралась свежая порция угля, для следующей смены шампуров.

Пылающие алым угли распределяем по мангалу и разбиваем особо крупные куски кочергой так, чтобы большинство угольков не было крупнее 2–3 см (и не беда, если среди них будут и более мелкие). Разровняйте уголь по мангалу, посмотрите: если где недостаток жара, добавьте туда еще углей. Пусть в углах мангала (если вы занимаете шашлыком весь мангал) угля будет несколько больше, и чуть выше слой его должен быть и вдоль бортов. Если же вы занимаете шашлыком лишь часть мангала (а это правильный подход к делу!), то угля тоже надо насыпать с некоторым запасом, чтобы слой его не обрывался прямо там, где лежат крайние шампуры.

Все, теперь надо дождаться, пока уголь слегка “поседеет”, то

есть покроется весь слоем белого пепла. Почему? Да потому что из многолетней практики известна наилучшая температура угля для жарки шашлыка размером в 2–3 см в мангале высотой 12–15 см и со слоем угля в 3 см. Да, вот так просто я ее вычислил: брал уже упоминавшийся выше пирометр и измерял температуру угля раз за разом, потому что мы только тогда можем сказать о чем-либо “я это знаю”, когда можем выразить наши знания в цифрах. Так вот, хорошая температура угля в мангале — это 650 ˚C.

Элитная недвижимость шашлычника

В обычном кирпичном мангале нет никаких секретов. Кирпич — такой материал, что сам подскажет, как строить и каких размеров все должно получиться. Не думаю, что кому-то стоит напоминать о том, что кирпич для мангала должен быть жаропрочным. Остальной кирпич, который не будет соприкасаться с разогретым углями, пусть будет такой, как вам нравится.

Но в качестве раствора для кладки лучше использовать печную глину, в которую можно добавить немного цемента. Все остальное ясно и понятно любому “рукастому” мужчине, не говоря уже о профессиональных печниках, которых лучше все-таки позвать — так дешевле выйдет. Но о кое-каких секретах я вам все-таки расскажу.

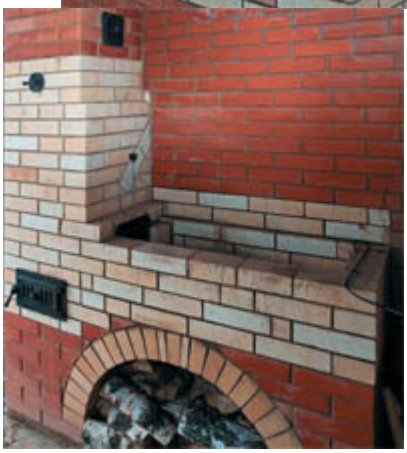
Как удобно, что у тебя всегда, в любой момент, под рукой есть готовый, разгоревшийся уголь. Приготовишь партию шашлыка — уголь в мангале подостыл, а тут под рукой есть готовый! Дело в том, что слева от поверхности мангала я поставил придуманное мною устройство для розжига и хранения угля. Обратите внимание, что слева, внизу, расположено поддувало, одновременно представляющее собою и зольный ящик. Сверху, слева, расположена ручка поворотной задвижки. Сейчас я вам расскажу, для чего все это надо и как это работает. Уголь засыпается через вот эту дверь. Она закрывается герметично, и вентиляционные отверстия тоже можно перекрыть практически наглухо. Да, вон там, в правом верхнем углу, надо подправить уплотнитель.

Сюда помещается довольно много угля — общий объем его может составить ведра четыре. По мере его сгорания или расхода уголь скатывается по наклонной плоскости вниз, попадая в зону горения. Наверху, ближе к двери, уголь не горит, поскольку пространство очень быстро заполняется разогретыми продуктами горения, и кислорода там уже недостаточно. Да, герметичность неполная, поэтому возможно какое-то тление, но в этой части тлеть будет настолько медленно, что это уже не играет никакой роли.

А вот в зоне горения, вон там, внизу, на колоснике, процесс регулируется за счет поддува и заслонки. Хочешь, чтобы у тебя поскорее разгорелся уголь? Пожалуйста! Открывай заслонки и поддувало. А теперь уголь уже разгорелся, но надо еще подождать гостей? Все очень просто: прикрываем… Уголь будет едва тлеть, но оставаться горячим.

На мангал уголь подается через вот эту заслонку. Левой

рукой берешься за ручку, поднимаешь заслонку — и выгребай совком столько угля, сколько тебе необходимо! Место использованного угля занимает тот, что лежал выше. Этот свежий уголь уже разогрет, он не горел только потому, что ему там воздуха не хватало. Но здесь, где между поддувалом и трубой есть хорошая тяга, он загорается в считаные минуты. Прикрывай поддувало, перекрывай заслонку и не беспокойся об угле! Когда он тебе еще раз понадобится — он всегда под рукой!



Шашлычная коллекция

Если вы не против, я вам сейчас изложу несколько идей, — просто в том порядке, как они приходили мне в голову. И получится вовсе не учебник для нашей “академии шашлыка” и не энциклопедия, в которой уместилась вся человеческая премудрость по изучаемому вопросу. Нет, это просто основа для будущей вашей коллекции шашлыков. А уж насколько обширной она окажется, — зависит от того, прилежно ли вы будете постигать это веселое мастерство у мангала.

Базовый вариант. Проще не бывает

Порежьте небольшими кусочками заднюю часть бараньего бедра. Курдюк изрежем плоскими квадратиками. Перемешаем мясо и сало с посоленным и размятым, как описано выше, луком, зирой, раздавленными семенами кориандра и черным перцем. После двух часов мариновки шашлык можно жарить. Но нужно тщательно удалить с мяса весь лук, а потом часто поворачивать шампуры, едва с них начнет капать сок и жир. Не давайте воспламениться углям. Через 10–12 минут все будет хорошо!

Дело в мясе!

Проще всего приготовить хороший шашлык из качественного мяса. Для шашлыка из мраморной говядины не нужен практически никакой маринад. Достаточно будет посолить мясо и приправить его перцем. Гораздо важнее специй правильная прожарка. Если мясо нежно и сочно уже само по себе, то, чтобы сохранить его сочность, куски на шашлык надо резать немного крупнее.

Нет большей глупости, нежели фраза “Настоящий Шашлык бывает только из” — можете закончить предложение по своему усмотрению. Шашлык — это едва ли не все, что угодно, нанизанное на шампуры и пожаренное над углями. Не говоря уж о мясе, даже если это свинина в книге о баранине. И без меня все знают, что свиная шейка — чудо как хороша на шашлык. Я бы и ее тоже пожарил… ну, почти без специй. Но из уважения к традициям, нате вам, пожалуйста! Протрите через терку пару средних томатов и отцедите прозрачный, почти бесцветный сок на тонком сите или в кисее. Отложите мякоть, семена и шкуру, а к свежевыжатому томатному соку добавьте равный объем соевого соуса, крахмал, паприку, мед, соль и немного кунжутного масла. Как следует вымешайте маринад и опустите в него довольно крупно порезанное мясо. Отдельно порежьте мелкими кубиками острый перец, лук-порей, чеснок. Спустя пару часов после начала маринования нанизывайте мясо на шампуры и обсыпайте его этой смесью. Во время жарки шашлыка, после того как мясо уже покроется первой корочкой, нанесите оставшийся в миске маринад кисточкой. Следите за шампурами внимательнее, потому что такой маринад склонен к подгоранию. В общем, занятие требует некоторого навыка и ловкости, зато с пиалой рисовой водки такой шашлык очень хорош и оправдывает все хлопоты.

Учимся разглядывать упаковки. Мы почему-то все время говорим о выборе мяса исключительно на рынке — там, где мы можем его пощупать, ткнуть пальцем,

понюхать, перевернуть с боку на бок. Да и в глаза продавцу посмотреть, что иногда бывает немаловажно.

Но можно подумать, нам не приходится все чаще покупать мясо в супермаркетах, где он предлагается в расфасованном и упакованном виде, чаще всего в затянутых пленкой пластиковых лоточках, и тут информации для правильного выбора остается гораздо меньше. В таких случаях снова поможет твердая приверженность нескольким несложным правилам.

Прежде всего, следует опять-таки всеми силами избегать мороженого мяса. В хорошем супермаркете вам почти наверняка предложат хотя бы небольшой ассортимент свежего (тут важно внимательно читать этикетки, следя за соблюдением сроков годности). А в последнее время стали все чаще появляться герметичные упаковки, из которых удален воздух, а на его место закачана смесь инертных газов. В такой “газомодифицированной” среде мясо хранится очень хорошо при температуре обычного холодильника, близкой к 4 °С.

Не пугайтесь, если ваша корейка или баранья ножка вдруг резко потемнеет и как бы “заветрится”, когда вы вытащите мясо из упаковки: это оно просто привыкает снова к нормальной атмосфере — дайте ему полежать минут 15–20 при комнатной температуре, и к свежему продукту снова вернется естественный цвет.

Второе правило: выбирайте те упаковки, содержимое которых вам хорошо видно и о которых вы абсолютно точно понимаете, какие именно отрубы вам тут предлагают.

Если мясо слишком туго затянуто пленкой, деформировано, слеплено в непонятный комок, расплющено, нарублено какими-то рваными клочьями, завернуто и закручено вокруг себя самого таким образом, что и не поймешь, откуда этот конкретный кусок, — лучше не берите. Наверняка окажется совсем не то, на что вы рассчитывали.

И третье: если вы не мусульманин и даже вообще ничего не знаете о гастрономических традициях исламской кухни, не пугайтесь упаковок с мясом, помеченных этикеткой “халяль”. Теперь их становится все больше — производители мясных продуктов и полуфабрикатов стараются привлечь эту часть публики к своему товару. Но это мясо точно такое же, как обычное,

просто разделано в соответствии с некоторыми специальными правилами. Ничем оно не обработано, ничего к нему не добавлено, никаких специальных ухищрений с ним никто не производил. Так что чаще всего “халяль” — это всего лишь небольшая дополнительная гарантия того, что с мясом обошлись аккуратно, со смыслом и с пониманием.

А рыба чем хуже?

Выращенная фермерами стерлядь по-прежнему привлекает своим праздничным видом, а вот вкус ее — подкачал. Слабовато, прямо скажем, на вкус, да и аромата почти никакого!

Выходит, это тот самый случай, когда особую роль должны сыграть правильно подобранные специи. Так что возьмем специи самые яркие и ароматные, чтобы не сказать резкие, во всей нашей коллекции.

Три ложки простого йогурта (катык, мацони, в крайнем случае просто не очень жирная сметана — все подойдет), полторы столовые ложки томатной пасты и две — индийской смеси “Тандури масала”, полголовки чеснока, хороший кусочек имбиря, столовую ложку паприки, семена кардамона из десяти стручков, чайную ложку красного перца, пару ложек растительного масла,

соль — все это измельчить и смешать при помощи блендера и нанести на рыбу. Оставить на шесть часов в прохладном месте.

Я не люблю зажимать жарющуюся рыбу проволочной рамкой. Мне хочется иметь возможность подставить ее жару углей со всех сторон. Поэтому тут годится только шампур!

Не знаю, зачем здесь лимон? Лимон ни к чему, если честно. Об этой рыбе гости и так будут вспоминать очень долго, безо всякого лимона, поверьте.

Бараньи яйца, прости господи!

Вечно они не знают, что делать с этими бараньими яйцами! Надрезать вдоль, не прорезая слишком глубоко. Снять оболочки. Дальше на выбор: 1) порезать, посолить, нанизать на шампур и отправить на мангал. Не пережаривать! 2) посолить, обсыпать смесью красных перцев — жгучего и сладкого — с панировочными сухарями и отправить на мангал; 3) порезать лук полукольцами, обжарить в вытопленном курдюке, добавить к луку порезанные кубиками яйца, обжарить быстро, постоянно помешивая, и приправить солью и смесью красных перцев. Подавать во всех случаях с лимоном или нар-шарабом, запивать белым вином (если не водкой). Можно еще мелко порубить чеснок, залить его хорошим оливковым маслом и подавать к яйцам вместе с простым хлебом с хрустящей корочкой. При этом надо обманывать едоков, говоря “это такие морепродукты”. Только не надо переводить ценный продукт попусту, угощая дамочек и тех, кому этого не понять…

Овощи в сальнике

Совершенно понятно: овощи хороши к мясному шашлыку. Запечь на углях, измельчить, добавить чеснок и т. п. — все это хорошо известно.

А вот что-нибудь новое из того же самого? Пожалуйста.

Крупные зубчики чеснока порезать пластинками вдоль — вот это самое трудное. Баклажан, кусок помидора, чеснок, кусок лука,

болгарский перец, соль-зира-потанцуем. Ну и завернуть в сальник в целях предохранения от утери ценных соков и более широкого обмена вкусами и ароматами между овощами.

Так, только нечего мне здесь в ответ кричать “жирно”. Весь жир тает и капает в угли, в овощах ровно столько, сколько надо, а пленочка остается совсем тоненькой, чисто как… чуть не сказал неприличное слово про средство предохранения.

Фаршированные овощи

Бывают такие перцы чили, которые только притворяются острыми. Их выращивают наспех, они и солнца-то почти не видели, потому и получаются большими, но почти совсем не жгучими. Особенно если из них удалить семена и перегородки. Поверьте, это нетрудно.

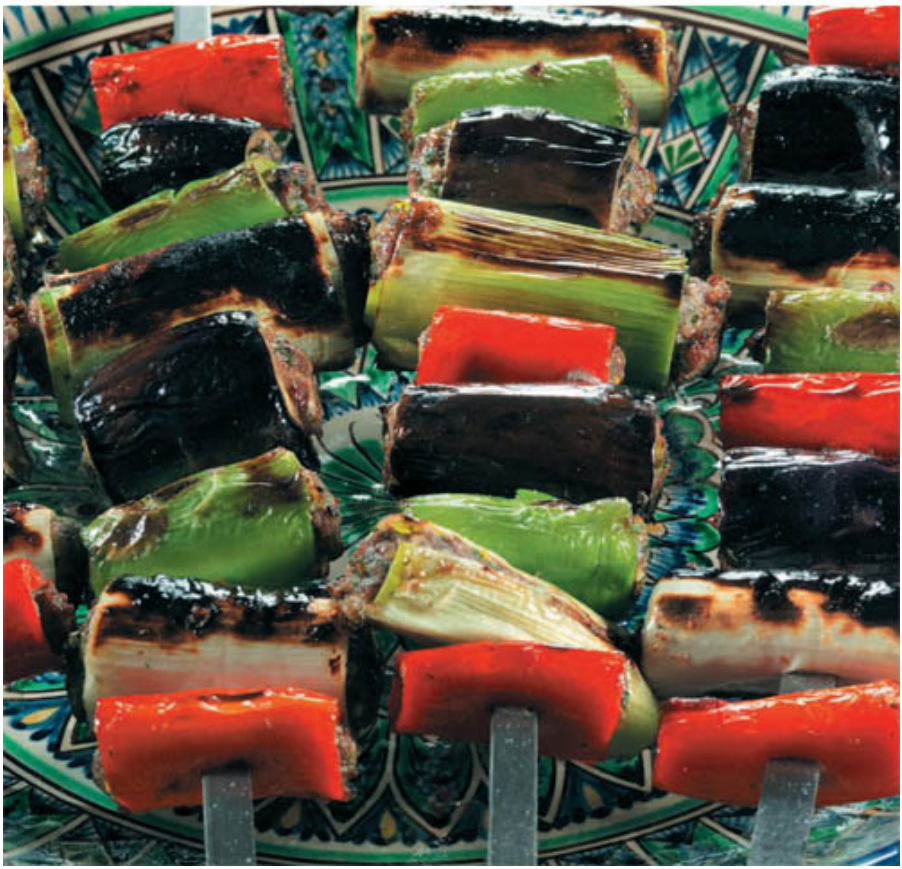
Зато в полый перец — разрезанный пополам или целый — можно затолкать довольно много фарша. А фарш лучше бы приготовить с большим количеством ароматной зелени: мяты, базилика, кинзы и лука-порея. Стебель порея тоже можно начинить, как видите, аккуратно сняв наружные слои. А еще молодые баклажаны…

Жарить надо сначала с торцов, чтобы фарш прихватился, прижарился, и потом уже ничего не вытекало из овощей, когда в нем растает жир.

А уж потом жарьте и с боков.

Скажу вам по секрету — это супер, это очень хорошо. Просто большая удача — такой шашлык.

Баклажан-шашлык



А вот для приготовления такого шашлыка в фарше ничего лишнего не надо — только мясо и курдюк. Посолить и хорошо вымешать, выбить. Видите, до какой гладкости вымешивает фарш обыкновенная насадка кухонного комбайна, предназначенная для тугого теста. Присолите баклажаны, прежде чем нанизывать их на шампуры. А из мяса сначала скатайте эдакие биточки, а уж потом протыкайте их шампурами. Только вот не надо было делать биточки такими крупными, пусть бы они оказались несколько меньше по диаметру, чем баклажаны. Тогда баклажаны пожарились бы еще лучше, а их пористая мякоть, впитав мясные соки, стала бы мягкой и текла бы, как шоколад. Но так как у меня вышло — тоже очень хорошо, ничего не скажешь.

Анчоус-стейк

Возьмите поясничную часть бараньей спинки, где ребер уже нет, а мясо великолепно подходит для запекания. Обрубите остатки позвоночника, пусть останется только маленький отросток — он нам не помешает, чтобы свернуть кусок мяса в кольцо. И лук-порей возьмите. Снимите с лука несколько листьев и отварите их несколько минут, чтобы они стали пластичными и не ломались на сгибах.

Четыре луковицы порежьте полукольцами и долго-долго томите на сковородке со смесью сливочного и оливкового масла, пока лук не начнет краснеть. Тогда добавьте туда несколько оборванных со стебля “иголок” розмарина, чеснок и филе от шести анчоусов. Когда лук пожарится докрасна, переложите все в блендер, добавьте немного бальзамического уксуса и измельчите в однородную пасту. Эту пасту нанесите на внутреннюю поверхность свернутого стейка и, снова свернув мясо, перевяжите бланшированными листьями лука-порея, чтобы его было удобно жарить на решетке. Подавайте с маринованными артишоками (теперь нетрудно найти очень хорошие итальянские, в литровых узких банках) и оливковым маслом, запивайте вином, но в следующий раз перевязывайте стейк не по кругу, а крест на крест,

надрезав в нужных местах жир. Так можно будет пожарить стейки и с боков да вытопить из сала ненужный жир. А вот аппетитные выжарки по краям этого стейка будут особенно хороши.

Московское кольцо

Идея хорошо знакома моим читателям еще по первой книге: тонко распластать говядину, приправить, завернуть в сальник, нарезать получившийся рулет довольно толстыми “шайбами” и нанизать их поперек на шампур. Все очень просто! Но измените слагаемые: вместо говядины возьмите телятину, а вместо сальника — тонкие полоски курдюка. Совершенно иной результат! Очень нежное и сочное мясо. Да, и с хорошим вкусом! Могу добавить: курдюк не обязателен. Можно поиграть со шпиком, жирной ветчиной или еще с чем-нибудь — что бог пошлет. Главная идея — создать особую слоистую конструкцию шашлыка и в таком виде его жарить.

А лук тут зачем? Лук для мариновки шашлыка используют почти все и почти всегда.

Но мало кто задавался вопросом: а зачем он тут? Ведь все равно потом свалится с шампура, а что прилипло к мясу — сгорит. Между тем, главное, чего мы добиваемся от лука, — это чтобы его сок воздействовал благотворным образом на структуру мяса, попутно облагораживая и обогащая его вкус. Но скажите, если переложить мясо целыми луковицами, мясо хоть как-то изменится? Нет! И если лук просто кое-как порезать толстыми ломтями — и в этом случае воздействие будет довольно незначительным.

Поэтому гораздо лучше дело пойдет, если пересыпать порезанный лук крупной солью и специями да как следует подавить его руками, чтобы он пустил сок. И только тут — самое время закладывать мясо.

Шашлык из языка

Бараньи и телячьи языки хоть и нежнее говяжьих, но все же слишком жестки для того, чтобы готовить из них шашлык привычным способом. Поэтому позвольте представить принципиально иной подход к маринованию продуктов для шашлыка. Смотрите, языки помещаются в овощную смесь из лука, болгарского перца, чеснока и протертых помидор. Все солится и приправляется. И… на огонь! Да, пусть на очень маленький, но на огонь. Через час языки хорошо размягчены и приобрели выразительный аромат, передавшийся им от овощей. Но посмотрите, какое богатство остается в кастрюле! Не дадим пропасть добру: отцедим бульон в сотейник и поставим его на огонь, чтобы выпарить лишнюю влагу и тем самым загустить.

Перед отправкой на мангал смажем кусочки языка полученным соусом. Не надо жарить слишком долго, шашлык будет готов очень скоро. Его вкус настолько хорош, что вы непременно в скором времени попытаетесь приготовить таким же образом еще какое-нибудь мясо.

Шашлык из бараньих ребрышек

Например, шашлык из бараньих ребрышек, приготовленных по предыдущему рецепту, получается превосходно! Необычайно нежная консистенция и принципиально новый для шашлыка вкус.

И снова классика!

Но все же, что ни говори и как ни изощряйся, а если приготовить самый простой шашлык из самой лучшей части баранины — снятого со спинки бараньего филе, то это, на мой взгляд, самое вкусное, что можно получить от мужского

развлечения под названием “мангал”. Ничего лишнего, минимум специй, щепотка соли и правильная прожарка! А уксус? Да, хороший, настоянный на специях и травах уксус окажется очень к месту, если побрызгать из бутылки на готовый шашлык и на тонко порезанный лук. И не жарить сразу помногу! Этот шашлык хорош только в первые несколько минут после мангала. А и надо ли больше?

Гянджинский аттракцион у мангала

Кстати, а что, если взять да и отвлечься от разговоров о мясе? Хотя от разговоров о шашлыке не отвлекаться вовсе. Мы ведь говорили о том, что самыми первыми частями только что освежеванного барана, которые отправляются на кухню (ну или хотя бы к костру кочевников, к деревенскому очагу), оказываются субпродукты. Так вот: что, если и из этих самых субпродуктов приготовить не традиционный джиз-быз, а… шашлык? Да не просто шашлык из отдельно взятой печени или почек, не шашлык из бараньих яиц (это всем и так хорошо известно — чего здесь еще рассказывать), а шашлык особый, шашлык, способный ввергнуть в пучину восторга даже самых придирчивых гурманов?

Слушайте, все очень просто. Многие из вас даже ели один из шашлыков такого типа — обычно в азербайджанских ресторанах Москвы его подают под звучным названием “Хан-кебаб”. Когда я во время моей поездки по Азербайджану оказался в городе Гянджа, повар одного из тамошних ресторанов по имени Камиль пообещал мне показать самый что ни на есть правильный шашлык из всех этих продуктов. Мужчина, да! Обещал? Сделал.

Что там особо ханского? Продукты, которые обычно доставались, наоборот, простому люду, — те самые внутренности барашка, но порезанные довольно мелким кубиком и завернутые в сальник. То есть ровным счетом ничего, что здравомыслящий человек предложил бы хану в качестве угощения. Но дело в том, что вкус… вкус поистине ханский!

Но зачем же понадобилось заворачивать продукты в сальник — жировую сетку, добытую из внутренностей барашка? Выделить из продуктов наилучший аромат и сохранить его, донести до едока — пожалуй, одна из самых важных задач, которую ставит

себе хороший повар. Сальник не препятствует нагреву продуктов, слегка сдабривает их вытапливающимся жиром, удерживает внутри себя все соки и, разумеется, аромат! Поэтому сальник — замечательная оболочка для приготовления быстро готовящихся продуктов. Лук, зелень, правильно подобранное количество соли и перца — вот и все, что необходимо добавить к тому, что нам подарил господь, отдавая в пищу потрошки барашка. Ну, к этому еще следует приложить немного нашего труда.

Если бы я делал такой хан-кебаб — или кусаб, как его называет Камиль, — я бы предварительно отварил легкие, порезанные кусками с грецкий орех, или просто отказался бы от их использования. Поверьте, такая мера предосторожности не будет лишней.

Я бы снял с печени всю пленку и вырезал желчные протоки. Почки — напополам, и вырезать все белые части, находящиеся внутри. Из сердца убрать перегородки и срезать с его поверхности жир. И все порезал бы потом полу сантиметровым кубиком. Лук, порезанный чуть мельче остальных продуктов, кинзу, чабер, соль и черный перец и, конечно, немного курдюка… Все перемешать, нарезать сальник ровными квадратами (лучше подержать его перед этим в горячей воде, чтобы он стал пластичным) и завернуть смесь всех потрохов красивым рулетиком, жирной стороной сальника наружу.

И все! Все нанизывать на шампуры и идти к мангалу с углями — жарить и немедленно наслаждаться жизнью.

> Честно говоря, это не очень хорошо, что фаршированную мясом и ливером кишку на шампуре Камиль обвязывал проволочкой! Тут не сгорел бы и обычный замоченный в воде шпагат, поскольку его температура не поднялась бы существенно выше ста градусов, ну разве что кишка уже совсем пересохла и подгорает. А не хотите шпагат — возьмите хотя бы бланшированный лук-порей, да и нарежьте из него полосок, этими полосками и обвяжите! Будет эстетично и вполне съедобно.

Но вот, кстати, насчет сальника. Сальник не каждый мясник заказывает на бойне, не каждый и привозит его на продажу. Ничего, кроме того общеизвестного факта, что спрос рождает предложение, я вам по этому печальному поводу сказать не могу. Угрожайте мяснику, что перестанете покупать у него мясо, уговаривайте его ласковым словом и убеждайте его рублем в том, что раз есть баран, то, значит, гдето должен быть и сальник!

Сальник и кишки.

Наличие кишок ведь никто не станет отрицать? Просить надо, извиняюсь за подробности, только последний метр кишечника. Да, как ни странно, именно этот метр (а у молодых барашков и менее метра) годится для джиз-быза, колбас и купатов, как их называл все тот же наш знакомец Камиль из Гянджи.

Что тут особенного: кишки уже давным-давно используются едва ли не всем человечеством для приготовления различного рода колбас.

И если бы мне кто сказал, а приготовь, Сталик, фаршированные кишки на мангале, я, признаюсь, поступил бы как все. Начинил бы кишки, уложил бы их кольцами на решетку и стал жарить. Способ этот всем хорош, кроме одного: только две стороны жарятся в этом случае — кишки не случайно сворачиваются в кольцо: пытаться их расправить на решетке, чтобы пожарить со всех сторон, все равно что банан распрямлять.

И вот как из этого положения вышел Камиль: он просто насадил кишку на шампур. Да, он не слишком плотно набил кишку фаршем, сквозь нее пропустил шампур, уплотнил содержимое, подвинув все к центру, и обвязал концы кишки на шампуре мягкой проволокой. Теперь вращай шампур как хочешь, обжаривай колбаску со всех сторон, сделай ее румяной, прожаривай ровно так, чтобы она сначала аппетитно хрустнула на зубах, а потом из нее прыснул ароматный, сочный фарш.

Но мог ли я оставить все как есть и не попытаться придумать нечто новое на основе этой идеи? Вот, к примеру: все мы, настоящие любители шашлыка, знаем, насколько вкусными получаются запеченные на мангале овощи. Что, если и кишку попробовать начинить не субпродуктами, но небольшими кубиками хорошего мяса и мелко порезанными овощами? Ну уж куда проще-то: кусочки мяса размером в сантиметр-полтора, овощи чуть помельче — лук, помидоры, болгарский перец, баклажаны или цукини, зелень, да я не знаю что еще… Кладите все, что попросит ваша душа, только меру знайте. А мера должна быть приблизительно такой: примерно пятая часть мяса на четыре пятых овощей. Больше не надо, честное слово. Не думайте, что чем больше мяса в такой колбаске окажется, тем вкуснее вы поели.

Колбаски с мясом и овощами, жаренные на углях

500 г баранины

2 кг свежих овощей (помидоры, перцы, баклажаны, цукини, стручковая фасоль, лук, чеснок)

1–1,5 метра бараньих кишок

Большой пучок зелени (кинза, укроп, молодой зеленый лук)

Сок одного лимона или полстакана фруктового уксуса

Соль, острый чили, паприка

А как с овощами следует поступить, как их подготовить? Из помидор убрать сок и семена, а из болгарского перца — семена и белые перегородки. Общее правило, ничего нового. Если захотите положить что-то особое — вроде стручковой фасоли или, к примеру, цветной капусты, — то бланшируйте (то есть опустите в кипяток буквально на полминуты) и то и другое, а потом порежьте, как и все прочие овощи, сантиметровыми или чуть меньше кубиками. Кстати, пока мясо будет лежать в таком фарше, оно вполне успеет подмариноваться. Вы же добавите в фарш соль, подберете к нему перец (я брал смесь красных — паприку и чили), и кто вас знает — может быть, и наршараб, соус из уваренного гранатового сока, добавите? Не стоит слишком усердствовать в специях: украшать и без того прекрасное — ни к

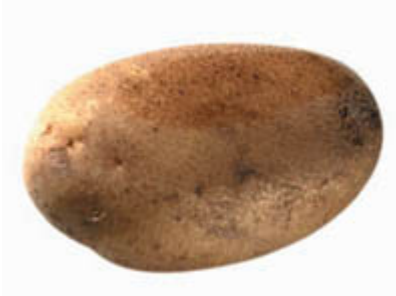
чему! Обнажите вкус, приоткройте запах, подайте все великолепие созданного природой в самом лучшем виде — и никто не посмеет требовать от вас большего! Ведь большее кроется только в умении правильно и красиво пожарить такой шашлык. Смотрите: вы и сами знаете, что овощи, готовясь вместе с мясом на медленном огне, в собственном соку и в собственных парах, станут максимально вкусными минут через 30–40. А вы знаете, сколько времени надо кишке, чтобы она вполне приготовилась и стала поддаваться пережевыванию? Тоже под сорок минут. Можно предварительно замариновать кишку — положите ее в холодную, изрядно соленую воду и добавьте в воду хороший фруктовый или виноградный уксус или лимонный сок. Пусть постоит час-два, но не дольше. Если, к примеру, продержать кишку или даже мясо в кислом маринаде дольше четырех часов, то продукт задубеет, станет нахально-жестким, сколько его после этого ни готовь.

Так вот, чтобы кишка получилась хорошо, готовьте ее на слабом жаре, над некрупными углями, уложенными в один слой. Не надо торопиться. Держите в запасе разгорающийся уголь, возможно, первые угольки угаснут и вам придется освежить жар. Пусть жир, покрывающий кишку снаружи, тает, стекает в угольки, сгорает без пламени, но с густым, приятным для обоняния дымом. Пусть этот дым придаст подкопченный вкус содержимому, тому, что готовится в этот момент в собственном соку, практически без кипения. Пусть такой шашлык зарумянится лишь на самом последнем этапе, не беда, если где-то успеет немного обуглиться — обуглившиеся части жира, покрывавшие кишку, можно будет просто счистить ножом с готового к подаче блюда.

А подавать надо скорее, съесть надо горячим, заедая зеленью и лавашом, обжигаясь и запивая вином или… Слушайте, а как хороша, оказывается, тутовая водка в такой компании!

Знаете, если я, после всего вышесказанного о шашлыке из баранины, продолжу говорить о каких-то там “рецептах шашлыка”, то это будет выглядеть как словоблудие. Зачем вам рецепты? Ведь теперь вы знаете нечто неизмеримо более важное — технологию. Теперь вы знаете, как надо рассуждать во время приготовления шашлыка. И надо иметь в виду, что эта технология и принципы конструирования шашлыка легко и просто переносятся с баранины на мясо вообще, а с мяса… и на все остальные продукты. Не верите мне? Вы мне не верите? Ну, тогда держите, вот вам, в качестве награды за ваше внимание, в качестве недолгой перемены три рецепта… без мяса. Ну, почти без мяса!

Картошка с салом — простонародные изыски



— За нашего!.. Повара!.. Стоя! Троекратно! Первые два “ура” кратко, третье протяжно… Ура! Ура! Ура-а-а-а-а! — Хорошо поставленный генеральский голос, знаете ли, не пропьешь. А если и пропьешь, то очень не скоро! Зато звание обладателя такого голоса опознается проще простого, пусть даже и в бане, где, восседая в белых простынях, все выглядят примерно так же, как и во время хаджа в Мекке — одинаково чистыми, умиротворенными, в меру истовыми и чуточку фанатичными. Ну да, чем выделиться в бане генералу среди такого абсолютного равенства, как не скомандовать в минуты эйфории сотрапезникам “троекратное ура”?

— Чего это они там “ура” кричали? Гол забили, что ли? — спросил Хаким, хлопочущий у казана.

— Картошка им понравилась. Не понял, что ли? — рассмеялся я.

— Я тут нам тоже один шампур оставил, сейчас подогреем, попробуем! Попробовали. Супер! Просто очень вкусно, просто очень хорошо и… очень просто! Не понимаю, как азербайджанским поварам не пришел в голову такой простой и элегантный способ?

Знаете, как они там, в Азербайджане, готовят картошку-кебаб? Берут хороший молодой картофель, идеально подходящий для гриля. Режут его ломтиками, нанизывают на шампур и жарят над углями. Что получается в итоге? Снаружи кольца картошки получаются слегка пригорелыми, напоминают картошку, печенную в золе. Ближе к середине картошка очень хороша — рассыпчата, ароматна, “с дымком”! А ближе к шампуру, в самом центре, она обычно остается слегка сыроватой. Вам нравится сырая, недожаренная картошка? Вот и мне не нравится. Поэтому я решил, что такую картошку я буду готовить иначе. Во-первых, я вспомнил, что картошка на сале — это очень вкусно. Во-вторых, надо было что-то делать с неравномерностью пропекания. В-третьих, нельзя было растерять обаяние, лаконичность и шарм

этого блюда.

Молодая картошка с салом на углях

500 г молодой картошки (примерно 12 картофелин размером чуть поменьше куриного яйца)

200 г соленого свиного или бараньего курдючного сала

Соль, перец, зира или розмарин

Очень простое решение для всех задач одновременно нашлось как-то само собой. Смотрите — нет ничего проще.

Ну вот, порезали картофель кружочками по 4–5 мм толщиной. Если картофель молодой (а из другого, кажется, и смысла не имеет готовить такой кебаб), то его достаточно просто помыть перед тем как резать, а чистить, конечно, не надо. А между ломтиками… сало тоненько порезать сумеете?

Если сумеете, то все у вас получится!

Дальше все очень просто. Если вы взяли свиное соленое сало, то просто порежьте его и попробуйте: скорее всего оно и так довольно соленое. А нет — так подсолите чуть-чуть, но не сейчас, а позже, когда соберете кебаб на шампуре.

Осталось понять, как лучше нанизывать. Собрали пирамидку — сало-картошка-сало-картошка, — поставили стоймя и протыкайте шампуром сверху, пока шампур не упрется в доску. Так меньше вероятности поранить руку острием. Осторожно сдвинули конструкцию к ручке шампура, стараясь сохранить форму картошки, а теперь следующую половинку картошки точно так же.

А сейчас, если вы взяли не свиное, а курдючное сало, присолите, если хотите — приперчите, можно еще посыпать зирой, а не то вообразите себя “мэтром высокой европейской кухни” и добавьте розмарин. Все, дело сделано. Заверните кебаб в фольгу, закрепите концы, чтобы ничего не вытекало, — и на угли: минут на двадцать, не меньше. Не торопитесь — пусть сало растает, пусть картошка пропарится, пропитается, размягчится, и вот когда аромат от сала с картошкой начнет пробиваться сквозь щели в фольге, разворачивайте, снимайте фольгу и ставьте шампуры на угли еще раз. Теперь, уже горячая, уже практически готовая картошка зарумянится за считаные минуты, сало

превратится в любимые нами выжарки, и останется только немедленно подать к столу со словами:

— Дивись, хлопці, як ці узбеки картоплю з салом смажуть!

Картофельный люля-кебаб тоже очень подробно описан в книге “Казан, мангал…”. Для того чтобы приготовить такой люля-кебаб, отваривают картошку в мундире, очищают, прокручивают через мясорубку, приправляют специями и курдючным салом, нанизывают колбаски из получившегося фарша на шампуры и жарят точно так же, как обычный люля-кебаб, на мангале, над жаркими углями, часто поворачивая.

Пюре с секретом

Успех шашлыка из картофеля и популярность люля-кебаба из картошки вдохновили меня на поиски и эксперименты.

И подумалось мне как-то раз вот что. Совместно приготовленные на мангале картофель и сало — это хорошо. И картофельный фарш с мелко порезанным курдюком и приготовленный в виде люля — тоже очень здорово. Но должны же быть еще какие-то комбинации у картофеля, сала и мангала? Ведь математика дает однозначно утвердительный ответ —

комбинации возможны… Вы знаете, я абсолютно уверен, хороший кулинар не должен чураться точных наук. А уж сомневаться в математике вообще глупо. Даже если математика и жизнь расходятся, то это означает только одно: мы учли не все переменные или просто очень плохо разобрались в вопросе, к которому собрались применить математические методы.

Так вот, меня математика не подвела, и я нашел еще одну кулинарную комбинацию для картошки, сала и мангала. Эта комбинация — пюре! Да, вот такое уравнение — с одной стороны картошка, пармская ветчина и мангал, а на стороне результата — отличное, превосходное пюре, достойное любого гастрономического ресторана.

Удивительное пюре из запеченной картошки

8 небольших картофелин

2 некрупные фиолетовые луковицы

8 длинных и тонких ломтика пармской ветчины, копченой грудинки или иного жирного и пряного “мясопродукта”

1 яйцо

100 мл сливок средней жирности

Соль, перец

Не ругайте меня за то, что я подменил сало пармской ветчиной, я просто вынужден был так поступить из-за отсутствия куска сала соответствующего размера и формы, а имевшийся в моем холодильнике кусок пармской ветчины подошел как нельзя лучше. Смотрите на фото — мне понадобились полосы сала,

чтобы обернуть несколько молодых картофелин. Ну и что плохого, если на этих полосах есть еще и замечательное вяленое мясо? Наоборот — это даже очень хорошо! И если в другой раз у меня не будет пармской ветчины, а будет, скажем, грудинка с прослойками, или — дай-то бог! — копченая баранина, то я без тени сомнения откажусь от пармской ветчины в пользу последних.

“Молодая картошка — чего ее чистить?” — так я подумал в самом начале, но дальнейшие события заставили меня сомневаться в верности такого рассуждения.

“Фиолетовый лук может оказаться очень кстати!” — а вот эта мысль оказалась просто замечательно верной. Я нанизал две небольшие луковички на шампуры рядом с картошкой: пусть тоже пекутся над углями.

Надо ли рассказывать вам, что я понес эти шампуры на мангал и запекал их ровно до тех пор, пока ветчина не превратилась в чипсы? Да, в чипсы, ведь мясо целиком преобразовалось в аппетитную хрустящую корочку, а сало — в выжарки! Чтобы это произошло не слишком скоро, я поставил шампуры не над углями, а рядом с ними. Сало таяло, капало на раскаленное днище мангала и, слушайте, все пахло просто божественно! Запах тающего сала смешивался с ароматом печеного картофеля, а подложенная к углям веточка розмарина создала такой аккорд, что сердце забилось намного быстрее обычного. Был бы рядом кардиолог, он немедленно поставил бы мне диагноз “тахикардия”, хотя на самом деле это было всего лишь предвосхищение ожидавшего меня вкусного обеда.

Сначала я думал, мол, сниму прожарившуюся ветчину и пойду дожаривать картофель. А вышло так, что картофель под ветчиной оказался абсолютно готовым! Не подумайте, что я настолько точно сумел рассчитать размеры картофеля, толщину ветчины и силу жара угля — нет! Это сработала обычная интуиция. Но теперь вы можете иметь в виду, что молодой картофель среднего размера и ветчина поспеют одновременно, если они будут запекаться в течение тридцати минут рядом с горкой угля и если кто-то будет часто поворачивать шампур. А еще вы должны знать, что если у вас не будет молодого картофеля, а будет наоборот — старый, то его лучше очистить и пусть он впитает хотя бы половину того, что выделится из ветчины, пока она будет таять!

Кроме этого, я могу поделиться с вами еще одним опытом, вынесенным из этого моего упражнения. Чистить запеченную картошку можно как в пионерском лагере — перебрасывая ее из ладошки в ладошку и отчаянно дуя на раскаленный корнеплод.

Но удобнее это делать, пока картошка еще на шампуре.

Что дальше? Что сделать вот с этой замечательно приготовленной и исключительно вкусной картошкой? Толкушка в качестве инструмента, одно куриное яйцо, немного хороших сливок, щепотка соли, а в качестве специй… да, конечно, лук и наши чипсы из ветчины!

Запеченный лук порежьте кубиком, сильно мельчить не надо. А ветчину порежьте полосочками или как придется. Все! Подавайте! Это — гарнир. Но каким должно быть блюдо, чтобы вот такое пюре служило ему гарниром? Окей, пусть это будет не гарнир — давайте назовем это самостоятельным блюдом! Но что пить с такой едой, какой тост произносить, глядя на миску с таким пюре? Над последним вопросом подумайте сами, а я пока вам расскажу еще один секрет. Если вы хотите убедиться, что новое блюдо на самом деле вкусно, попробуйте его через несколько часов или и вовсе на другой день, холодным. Будет вкусным — значит, настоящее! Угадайте, к какому выводу пришел я?

Укроп

Кустурица-кебаб

Признаться честно, я очень люблю помидоры, замаринованные с укропом и чесноком. Мне нравится это сочетание простых, ясных и понятных вкусов: помидор, чеснока, укропа и соли. Мог ли я удержаться от того, чтобы не пойти дальше и не придумать из этих помидор… да хоть шашлык?

У этого шашлыка, как и у любого изобретения, есть своя предыстория.

Позвонил мне как-то один очень хороший человек — Александр Иванович Филин, президент Гильдии шеф-поваров России.

— Выручай, — говорит, — приехал тут к нашим один известный режиссер, может быть, ты его и знаешь: Кустурица.

— Эмир Кустурица?!

— Да, так его надо будет вечером покормить.

— Ну, супер! Я с удовольствием!

Надо сказать, что мне — даже не знаю почему — очень важно

знать, для кого я сегодня готовлю. Пусть там будет компания хоть в сорок человек, хоть в сто, но среди них непременно должно быть хотя бы двое-трое знакомых и симпатичных мне людей, чтобы я представлял, понимал, для кого я стараюсь, для кого планирую меню. Скорее всего, я перезнакомлюсь потом с большинством остальных едоков и они тоже окажутся интересными мне людьми, но для начала, для того чтобы зажегся в груди огонь, мне очень важно знать — кто придет, кто будет за столом?

А тут — Кустурица! Сколько удовольствия этот человек доставил мне своими фильмами, какими яркими, солнечными минутами он одарил меня! И вдруг представляется роскошная возможность отблагодарить его за радость. Вот помидоры, о которых только что шла речь, — ну не знаю почему, но я понял, что они ему непременно понравятся. У них вкус такой же, как у фильмов Эмира, вы понимаете меня?

Но беда в том, что в тот день, в момент, когда мне позвонил Александр Иванович, я еще только чистил чеснок и резал укроп, чтобы замариновать помидоры. Готовых маринованных помидор у меня не было, все съели. А Эмир Кустурица должен был прийти через несколько часов. Ну и где же выход?

К примеру, термообработка может помочь делу. Да, конечно. Сложить, что ли, в казан и пусть будет нечто вроде думлямы из помидор? Нет, это скучно, да и чеснок потеряет свою задоринку. А что останется от укропа после почти часа готовки? Или на шампуры насадить начиненные, как для маринования, помидоры? Сок будет вытекать, как ни насаживай, а сок в них — главное. Хорошо, а вот если завернуть эти помидоры в сальник, как недавно придумали, готовя овощной кебаб? Ну так и получится снова овощной кебаб!

А давай-ка вот что… завернем в тесто. Да, вот она — лежит пачка слоеного теста, не беда, что покупного, зато весьма неплохого! И нужен какой-то второй компонент к помидорам, непременно нужен. Но, раз уже взяли слоеное тесто, раз есть какой-то кавказский акцент во всей этой затее, то пусть второй нотой выступит сулугуни!

Ну да, точно, вот помидор, потом кубик сулугуни, снова помидор, пока не заполнится шампур, а тесто — ну не пеленать же этот шашлык в один прямоугольный кусок теста, не сыграет оно так! Вот что: раскатаем тесто в длину, нарежем его полосками, соразмерными кубикам сыра, и обовьем наш кебаб, пусть будет похоже на эдакую спираль. Это у нас будет философский символ: жизнь развивается по спирали и нет ничего нового под солнцем, что было, то и будет, а все что есть, было до

нас в веках. Вьется спираль теста, скрывающая под собой череду ритмично повторяющихся помидор и сыра, сыра и помидор.

Только вот что: целый помидор, даже и мелкий, кебабный, который продавцы называют “десятка” или даже “двенадцатый номер”, — это все равно очень крупно. Ну не поместится в рот за один-то раз, тем более еще и с тестом, тем более еще и горячий. Гость у нас сегодня — мужчина довольно крупный, но помидоры все-таки лучше порезать. Порезать будет лучше и правильнее с любой стороны. И чеснок с укропом сыграют лучше, и размер у кебаба получится более человеческим. Все решено, вопросов не осталось!

Кустурица-кебаб

20 небольших помидорчиков кебабного сорта
500 г свежего сулугуни
Полголовки чеснока
Небольшой пучок укропа
500-граммовая упаковка готового слоеного теста
Соль, перец

Порезали помидоры четвертинками, а если будут совсем мелкие, то половинками. Сыр сулугуни кубиками. Укроп, чеснок

и соль пусть лежат рядом. Нанизываем все на шампур и обсыпаем укропом, чесноком и солью. Осталось только завернуть в полоску слоеного теста, защипнуть концы, чтобы сок не вытекал. И на мангал!

О! Вот на мангале нас поджидают сложности! Испечь этот кебаб оказалось не так-то и просто. Вот что в конце концов показали мои эксперименты: расстояние до углей должно быть примерно двенадцать сантиметров. Угольки разбить помельче, пусть будут кусочки по сантиметру-два, не больше. И уложить плотно, без промежутков, но в один слой. То есть примерно двух сантиметровый слой угольков утрамбуем совочком, обмахнем, пусть они покажут, что все живы, горят, светятся и готовы к работе. Пусть они покроются первым слоем пепла — и вот теперь можно ставить на мангал наш кебаб.

С огромным вниманием запекаем, поворачиваем часто, не дожидаясь, пока тесто пригорит. Тут вот какая задача: тесто должно успеть пропечься, продемонстрировать свою слоистость, тепло должно проникнуть до самой сердцевины сыра, сыр должен только-только начать плавиться, а помидоры… помидоры сами знают, какими им надо стать, и если все пройдет как надо, то они еще не потекут, но уже приобретут особую консистенцию и температуру, приятную едоку. А чеснок и укроп не должны успеть потерять свою яркость — за ними главный акцент! Если хотите, смажьте кебаб в конце, перед самой готовностью, растопленным сливочным маслом — честное слово, это будет хорошо и на вид и на вкус. И подавайте. Как назвать? Да как же иначе — “Кустурица-кебаб”, а как еще!

Да, кстати, вам интересно, понравился ли мой кебаб Кустурице? Еще бы: пришлось жарить “на бис” до тех самых пор, пока у меня не кончился сулугуни и мы не решили сделать экспериментальную порцию с сыром маасдам. Попробовали по мере готовности — не то. Пришлось выйти к гостям, зачитать дальнейшее меню ужина, и только тогда все едоки покорно подняли руки вверх, сдаваясь на милость повара и надеясь на его гуманность.

А про Кустурицу могу сказать вам: ест он с благодарностью и подмечая тонкости, умеет правильно оценить приготовленное и насладиться простым удовольствием — хорошей едой. Да только никакая это не особенность, а, наоборот, вполне обычное для очень многих талантливых, добрых и по-настоящему творческих людей свойство.

У владельцев овощных прилавков на рынках и всяких зеленных киосков на наших улицах в ходу специальная система обозначения “калибра” сладких бакинских помидор, которые в последнее время так полюбились всем и в Москве и в провинции. Их обозначают номерами, в зависимости от того, сколько штук помещается в один ряд поперек стандартного упаковочного ящика. Чаще всего встречается “десятка” — значит, в ряду их лежит ровно десять штук. Более крупные — это “восьмерки”. Наоборот, более мелкие — “двенадцатый номер”. Теперь вы понимаете, что попросить у продавца, чтобы получить в точности тот товар, который вам нужен, да?

Всепобеждающая шаурма, или Грабли, на которые вы наступаете

Если бы я не знал точно — кто, как и когда придумал шаурму (а в нынешнем общепитовском виде изобрели ее, как ни удивительно, не на Востоке, а в центре Европы, в Берлине, в совершенно конкретном ресторанчике, который содержали турки-эмигранты, в 1970-х годах), то хотелось бы думать, будто давным-давно на Востоке она была праздничной едой небогатых людей. Но этой бедной шаурме и в ночном кошмаре не могло присниться, что с ней сделает пищетрест имени турецко-советской дружбы. Кабы народный гений, родивший идею о насадке на вертел слоями мяса, порезанного тонкими ломтями и сложенного в огромную стопку, мог представить себе, во что это выльется в исполнении некоторых любителей недорого пожрать… он попросту отказался бы от затеи, чтобы не рисковать жизнью и здоровьем грядущих поколений.

Для начала давайте попытаемся понять, есть ли что-нибудь ценное в самой идее шаурмы, имеется ли в этой затее какое-нибудь рациональное зерно. Я уже высказывал когда-то мысль о

том, что шашлык был первым приготовленным на огне блюдом. Когда у человечества к еде помимо удовлетворения первичной потребности в насыщении появились и другие требования, когда люди поняли, что едой можно и нужно наслаждаться, а то и восхищаться, — примерно тогда люди и выяснили, что далеко не любое мясо хорошо в шашлыке. Больше того, стало понятно, что хоть в баране, хоть в любом другом чистом животном мяса, действительно пригодного на шашлык, не так уж и много и на всех его никогда не хватит. Почему, спросите вы? Почему нельзя использовать все мясо, содержащееся в животном?

Да мы же уже говорили об этом! Дело в том, что мясо в туше неоднородно по своим качествам. Какие-то части содержат множество соединительных тканей, какие-то бедны жиром и, значит, получатся сухими, какие-то при жизни столько поработали, что останутся жесткими, как их ни маринуй.

Измельчить все мясо, распределить жир по мясу равномерно и сделать его сочным и удобным для употребления за столом — замечательная идея, воплощенная в люля-кебабах, рубленых котлетах и тефтелях. Но все это довольно трудоемкие блюда, требующие значительного внимания повара. Следовательно, они мало подходят для больших праздников да массовых гуляний. И совсем не подходят людям ленивым.

А что, если не рубить все мясо в крошку, не резать сало крупинками? Что, если просто порезать мясо поперек волокон широкими, но тонкими кусками да переложить его пластинками сала, собрать его в удобную для приготовления конструкцию? Получится тоже неплохо. Особенно интересно может получиться, если жарить его на вертеле и срезать то, что уже приготовлено, не дожидаясь, пока мясо приготовится и внутри тоже, а то, что было снаружи — пересохнет. Кстати, может быть, кто-то помнит, что раньше на Кавказе шашлык часто жарили из очень крупных кусков мяса, постоянно вращая его на вертеле и срезая то, что уже приготовилось. Похоже на шаурму, правда? Только для жарки такого шашлыка мясо следовало сначала рассортировать, обрезать с него все пленки и вырезать жилки, а потом еще довольно долго мариновать, чтобы маринад проник вглубь крупного куска, — то есть способ этот тоже довольно хлопотный. Одним словом, нарезка мяса слоями решала множество вопросов сразу. Ведь мясо, срезанное с цилиндра шаурмы, при этом выходит порезанным как бы узкими полосками (вспомнили бефстроганов?), а жилки или пленки останутся в виде незначительных вкраплений, следовательно, их можно и не вырезать. Маринуется тонко порезанное мясо едва ли не мгновенно: только успеешь промазать маринадом, пока

собираешь конструкцию, — а уже можно начинать готовить!

Итак, рациональное зерно в идее шаурмы, несомненно, имеется. А есть ли какие-то недостатки?

Увы, ничего совершенного не бывает. Есть недостатки и у шаурмы, которые в ее нынешнем — улично-общепитовском — обличии проявляются как никогда ярко и выпукло.

В странах, где распространены предки и близкие родственники современной шаурмы, традиционно используются кисломолочные маринады. Наши торговцы уличными закусками продолжают по привычке использовать такой маринад, не слишком задумываясь о последствиях. Дело в том, что у себя дома они непременно добавляют в маринад для шаурмы довольно большими порциями специи, являющиеся, по существу, антисептиками: куркуму, молотую зиру, красный и черный молотый перец и массу других. А в России, где вкусы у народа несколько иные, они этого, разумеется, не делают.

Самодельная шаурма

4 кг мякоти баранины (от тазобедренной части, задка, лопаток)

500 г мацони

1 головка чеснока

Соль Специи по вкусу: перцы —

черный, красный, чили, паприка, куркума, молотая зира

Вспомните, была ли та шаурма, что вы ели в последний раз, огненноострой? Если нет, то вы здорово рисковали. Ведь глыба мяса, жарящаяся под лучами газовой горелки, — весьма небезопасная штука для наших желудков. Это снаружи она жарится, а внутри? Чуть теплая! Если учесть, что это мясо соприкасалось с чьими-то руками, ножами, разделочными досками, покрыто отнюдь не стерильным маринадом и после этого внутри него весь день поддерживается благоприятная для размножения микроорганизмов температура, то можно представить себе, к каким последствиям это может привести. Остается только надеяться на то, что во время обжарки под горелкой наружный слой мяса прогреется до такой степени, что все микробы погибнут. Но есть ли у вас хоть какая-то надежда, что срезанное в ваш бутерброд мясо прожарилось хорошо? И есть ли у вас уверенность в том, что старательный повар у жаровни с шаурмой, наоборот, не пересушит ее до состояния мясных чипсов? А кроме того, напомню себе и читателям, что мясо, в котором уже порезвились микробы, приобретает неприятный вкус и запах, а продукты жизнедеятельности микроорганизмов содержат токсины, которые разрушаются только при такой температуре, когда и мясо уже сгорает.

Вы спросите, а как же на родине шаурмы — на Ближнем Востоке, в Турции — люди не травились и не травятся?

Во-первых, в странах, откуда пришла к нам шаурма, ее готовят из свежайшего, парного мяса, а не из мороженого, потом трижды размороженного и прошедшего один черт знает какие склады и условия хранения. Вовторых, как я уже говорил выше, применяется значительное количество специй. В-третьих, готовят шаурму не в виде тех огромных цилиндров, что мы привыкли видеть, но в значительно меньших объемах, таких, что их успевают приготовить и раздать едокам быстрее, чем с мясом может случиться что-либо действительно плохое. Итого, что же я мог бы предложить тем моим читателям, которые очень хотят приготовить шаурму сами и сделать это безопасно и вкусно? Начинайте разделывать и мариновать мясо непосредственно перед готовкой, а не заранее. Все-таки, пока мясо лежит целым куском, внутри оно практически стерильно, да и лучше охладить его перед выездом на природу. Маринад из мацони лучше тоже соорудить на месте, тем более что ничего необычного для этого не потребуется. Возьмите традиционные для таких маринадов специи: чеснок, соль, куркуму, перцы по вашему выбору, молотую зиру и еще что-нибудь по собственному вкусу, вплоть до лимонной цедры. Шаурму можно (и нужно, и так будет даже лучше) приготовить и на обычном мангале. Сковородка да противень, как вы понимаете, нам здесь ни к чему. Ну, и невозможно даже сравнивать жар от живых углей с газовой турецкой горелкой. Все ведь понятно, правда? Мангал и угли — вот верный путь к успеху. Может быть, придется приподнять конструкцию над мангалом так, чтобы мясо не касалось углей, но проходило при вращении близко от них. Можно взять не один шампур, а, к примеру, три, насадить на него распластованное мясо…

Идея! Тем из вас, кто не хочет употреблять животные жиры в большом количестве, или тем, кому негде купить курдюк. А пожарьте на оливковом или топленом масле (а то и на их смеси) на неспешном огне лук, добавьте туда фруктов (айвы, например), специй, стручкового перца, лимонного сока или тамаринда. Приготовьте, одним словом, нечто вроде индийского фруктового чатни, только посолите и приправьте несколько сильнее обычного. Такую заготовку пропустите через блендер и используйте как маринад, если станете готовить шаурму из курятины или индюшиной грудки.

Тамаринд, коричневые стручки с твердыми косточками внутри, — это плоды тропического тамариндового дерева, традиционно использующиеся в Юго-Восточной Азии для подкисления разных блюд.

Кислинка у этого фрукта очень приятная и своеобразная. У нас он продается чаще всего в сушеном виде, небольшими брикетами, которые нужно размачивать в горячей воде, либо перетертым в вязкое пюре, расфасованное в небольшие баночки.

Томатный соус к шаурме

2 кг спелых помидор

200 г хорошего растительного масла (подсолнечного, оливкового, из виноградных косточек)

6 зубчиков чеснока

Кинза, укроп, базилик

Перец черный и красный

Молотая зира

Молотый кориандр

Соль, сахар

Да, а часть маринада оставьте в отдельной посуде и разведите маслом получше — этим можно будет обмазывать жарящуюся шаурму. Время от времени пожаренный слой надо будет срезать на блюдо. Обрезали слой мяса и немедленно смазали его свежим маринадом, чтобы мясо не теряло сквозь разрез соки и не сохло. А к порезанной готовой шаурме не забудьте приготовить лаваш, да овощи, да закуски всякие. Хумусом или тахиной можно промазать заранее порезанные куски лаваша и свернуть их до поры трубочками, а соус…

Эх, про соус-то я вам не рассказал? Ну, приготовьте сами хороший томатный соус: очистите от кожицы, измельчите и упарьте в кастрюльке помидоры, добавьте растительное масло, заправьте свежим чесноком и травами, выправьте вкус солью и сахаром — будет хорошо к мясу и намного вкуснее и полезнее кетчупа.

Нет? Хотите что-нибудь, что было бы похоже на привычный майонез? Тогда слушайте. Выложите мацони на марлю в несколько слоев и подвесьте так, чтобы стекла лишняя жидкость.

В получившуюся сюзьму положите опять чеснок-травки, а нет — так и тонко порезанные свежие или соленые огурцы, из которых прежде надо хорошо отжать лишнюю влагу. В этом случае приправьте как следует молотым кориандром, зирой, красным перцем и, при необходимости, солью.

И последнее. У вас в духовке электрический вертел есть? А гриль верхний — имеется? Вот там тоже можно шаурму жарить. Ну, конечно, вынимать да ставить обратно без конца — это морока в самом деле. Но это ж вы шаурмы захотели, а не я?..

Глава 5. Запечь его в тандыре

Да, никто не сможет оспорить, что мясо, приготовленное над углями, — это очень вкусно. Всем хорош этот способ: мясо готовится быстро и его натуральный вкус замечательно раскрывается, масла никакого не нужно, — не то что при жарке на сковородке или в казане, — легко регулируется степень прожарки, и вообще, готовя шашлык, легче всего учесть индивидуальные вкусы и предпочтения каждого едока. Хочешь более прожаренное? Пожалуйста! Хочешь посочнее? Да не вопрос…

И всего один недостаток у этого способа приготовления — большой расход угля или дров. Конечно, современных людей это как бы не очень и волнует. Пошел в магазин и купил готового древесного угля, сколько потребуется, и вперед — на дачу, на природу — небо коптить, соседей ароматами удивлять.

А каково было людям до прихода всемогущего капитализма, в ту пору, когда дрова приходилось заготавливать загодя, да еще и сушить, а древесный уголь вообще был дорогостоящим продуктом, употреблявшимся только в промышленных и ремесленных целях? И ведь те дрова нужны были не только для того, чтобы мясо на огне зажарить. Надо было обогреть жилище, надо было как-то испечь хлеб и приготовить всякую другую еду.

Любой человек, имеющий хоть какой-то опыт жизни вне тепличных условий современной цивилизации, знает, что для того, чтобы жар от огня не уносил ветер, костровище лучше обложить камнями или глиной. Многие видели, что люди бывалые выкапывают неглубокую ямку, прежде чем разводить огонь. И все эти приемы не новы, они знакомы человечеству с самых давних времен.

От стен вокруг костровища люди довольно быстро пришли к купольным печам, а от ям для разведения огня — к тандырам в разнообразных их национальных вариациях. Где-то эти устройства совершенствовались и постепенно превращались в замечательные примеры воплощения инженерной мысли. В Америке дровяные печи к началу двадцатого века превратились в восхитительные кухонные агрегаты — очень экономные, эффективные и, наконец, просто красивые. Но газ и электричество совершили самую стремительную революцию в кухонной технике за всю историю ее развития, и современные пароконвектоматы умеют буквально все: стремительно разогревать содержимое до каких угодно температур и так же быстро остужать, запекать, варить на пару, тушить, жарить,

припускать, выпекать — и все это поддерживая заданную влажность, меняя режимы по заданной программе и даже контролируя температуру внутри готовящихся продуктов.

А где-то природа была настолько благосклонна к людям, что технический прогресс не особо влиял на традиционные способы приготовления еды. Да им и не было нужды менять кулинарные привычки и навыки, которые достались от предыдущих поколений, настолько продуманными и рациональными они были. И до сих пор в самых разных странах, вне зависимости от степени их экономического развития, можно встретить в загородных домах и усадьбах — где дровяные печи для пиццы, а где тандыры для запекания мяса или выпекания разного рода хлебов.

И ведь что интересно: техническое усовершенствование печей не привело к сколько-нибудь принципиальным улучшениям вкуса приготовленной в них еды. Даже наоборот, теперь некоторые повара отказываются от современных и все умеющих пароконвектоматов и возвращаются к дровяным печам. Знаете почему? Ну вот вы сами какой ресторан предпочтете: тот, где мясо готовят на электричестве, или традиционный, домашний, где все жарят в дровяной печи? От мясных блюд из меню какого ресторана вы ожидаете настоящего вкуса?

Но мы-то с вами не про рестораны собрались поговорить, так что давайте лучше порассуждаем о том, как готовить мясо в печах. Я понимаю, что далеко не у каждого кулинара-любителя есть возможность выбрать, что бы такое еще соорудить на кухне,

из всего спектра — от новомодного пароконвектомата до настоящего тандыра. Поэтому мы будем обсуждать лишь те методы приготовления, которые доступны большинству.

Прежде всего, давайте рассмотрим, как работает обычная дровяная печь. Сначала в ней разводится огонь, от которого разогревается сама печь — ее под, стены и своды. В разогретую печь, где еще остаются угли или даже горящие пламенем дрова, помещают продукты.

Любой разогретый предмет отдает свое тепло во внешнюю среду двумя путями — за счет прямого контакта с этой средой (например, с воздухом) и за счет излучения.

Из-за неравномерности прогревания воздуха в печи образуется естественная конвекция: более горячие слои воздуха поднимаются вверх, менее горячие опускаются вниз. Чем выше скорость воздушных потоков, тем больше тепловой энергии передается таким естественным способом.

Мы уже знаем, что потоки горячего воздуха сушат поверхность продуктов. Поэтому, если в печи не контролируется влажность, а пару от влажных продуктов есть куда выходить, то надо постараться сделать так, чтобы мясо готовилось более от излучения, нежели от конвекции.

Но если в печи присутствует какой-то дополнительный источник пара (овощи, некоторое количество бульона или соуса, да хоть миска с кипящей водой), то ничего тут не пересохнет, можно даже применить режим принудительной конвекции, когда вентилятор обдувает разогретую электрическую спираль и внутри печи образуются мощные потоки, быстро доводящие продукты до готовности. Вообще, влажность воздуха внутри печи — очень важный параметр, при помощи которого также можно

регулировать скорость передачи тепла продукту. Дело в том, что внутренняя поверхность печи разогрета значительно больше, нежели готовящийся продукт. Значит, в основном вода будет конденсироваться именно на этом продукте и тепловая энергия, выделяющаяся при этом, будет поступать точно по адресу. На этом основан принцип работы пароварок, но это то, что очень важно понимать и при работе с печами и духовками.

А количество тепла, передаваемого продукту излучением, зависит от двух факторов. Во-первых, от расстояния — чем оно больше, тем меньше энергии передается. Поэтому купольная или цилиндрическая форма печи наиболее рациональна. Во-вторых, от разницы температур: чем она меньше, тем медленнее передается тепло. Поэтому не стоит раскалять внутреннюю поверхность печи более, чем до 190–200 °C, чтобы активная фаза готовки за счет излучения от стен печи происходила до тех пор, пока поверхность мяса не зарумянилась.

Мясо румянится при достижении температуры на его поверхности 150–160 °C, а дальнейший нагрев приводит к обугливанию. Мастера с опытом рассчитывают степень прогрева печи интуитивно, просто оценивают температуру “на глаз”. Если прогреть печь правильно, то в момент, когда мясо зарумянится, температура его поверхности и поверхности печи сравняются. Дальше остается лишь подождать, пока внутренность мяса прогреется до необходимой температуры (которая обычно раза в два ниже той, что на поверхности), с соединительной тканью мяса произойдут изменения, в результате которых из коллагена выделится желе, и потому готовое блюдо станет мягким.

Вот такова физическая подоплека простого на первый взгляд процесса запекания куска мяса в печи или духовке. Думаю, всем понятно, что готовить таким образом стоит относительно крупные куски мяса. Запекание — довольно длительный процесс, и мясо, разделанное некрупными кусками и имеющее большую площадь поверхности при малом весе, во время приготовления просто пересохнет. Вот если для какого-то блюда понадобится подсушенное мясо, то просто нет способа лучше, нежели нарезать его кусками помельче да запечь при относительно невысокой температуре. Даже и крупные куски мяса имеют склонность к подсыханию по поверхности, особенно если какие-то части не покрыты слоем жира.

Но и с большими, покрытыми хорошим слоем жира отрубами мяса остаются некоторые проблемы, о которых мы уже говорили выше, — это пленки и жилки, которые во время нагревания начинают сжиматься и выдавливать из мяса соки.

Целый баран на вертеле. Теория вопроса

Так какого же размера должны быть куски мяса для запекания? Здесь уж сама природа диктует: либо пусть это будет баранья нога, либо и вовсе — баран целиком. Но сама идея запекания бараньей ноги, а тем более всей туши барана целиком, как таковая, не вполне разумна: слишком разное мясо составляет эту ногу, не говоря о туше, да и до разделки соединительная ткань расположена так, что выжмет из мяса все соки, покуда мясо будет запекаться. Так что если ставить задачу — приготовить и подать все одним разом, то с вертелом решить ее качественно практически невозможно. Но вот если повара интересуют в этой ситуации прежде всего, что называется, понты — тогда другое дело.

Один вариант: срезать мясо постепенно и каждый раз смазывать срез свежей порцией маринада, то есть обращаться с бараньей тушей как с шаурмой. Можно еще попробовать отварить или даже отпарить мясо заранее и, обмазав маринадом (он должен быть довольно густой, понятно), ставить на угли. Опять-таки — снаружи получится очень впечатляюще, а чем будет отличаться та баранина, что остается в более глубоких слоях, от банально вареной? И потом: в какой такой ванне можно сварить целую тушу барана?

Пробовал я решить эту задачу и “чистым” способом, то есть без этих сложных предварительных манипуляций. И вот что стало мне понятно в результате этих экспериментов. Когда речь идет об очень большом куске мяса — на первом этапе придется его насадить на вертел и упаковать в фольгу. Потом, в процессе

жарки — контролировать температуру внутри наиболее толстых участков: через два-три часа, по достижении градусов 75 °С для свинины или 65 °С для баранины, убрать фольгу, раздвинуть угли так, чтобы жир капал не в них, а жар углей грел мясо с боков. Так предстоит запекать еще пару часов, постоянно смазывая соусом-маринадом с большим количеством масла, предотвращая пересыхание.

И надо ли говорить о том, что прежде чем мясо дойдет до вертела, оно должно быть равномерно просолено? Думаю, этого можно добиться разными способами, вплоть до инъекций специально подготовленного рассола, но это вопрос скорее времени, нежели кулинарного мастерства. Однажды мне довелось ставить этот эксперимент на публике — при большом стечении гостей. Всем присутствующим предлагалось сравнить мясо барашка, запеченного на вертеле вышеописанным способом, и мясо его братьев и сестер, запеченных дедовским методом в тандыре. Скажу сразу, что 20 кг мяса в тандыре не доставили мне никаких хлопот: все было готово в общей сложности за 1 час 40 минут и получилось очень вкусно. С барашком на вертеле я возился полдня (шесть часов в общей сложности), в итоге мясо выигрывало по вкусу, но самые глубокие “залежи” мякоти оставались все еще недостаточно прожаренными. Поэтому после разделки барашка и подачи вполне готовых кусков на стол его остатки были перемещены в закрытый казан на углях и через тридцать минут превратились в самые восхитительные, роскошные по нежности и сочности и при этом абсолютно спелые ломти мяса.

Мобильный тандыр

Скажите, а интересно вам узнать, как был устроен тот тандыр, о котором я только что упоминал? Тот, в котором я с успехом испек за один раз сразу □ □ кг мяса? Я вам более того скажу — тот мой тандыр… мобильный!

История этого тандыра начиналась еще в Фергане. В те времена я жил в квартире, а не в собственном доме. В доме с участком — какая проблема? Построй во дворе летнюю кухню да и наслаждайся всеми прелестями восточной кухни. Хочешь — в казане, на дровах готовь, хочешь — жарь шашлык, хочешь — упражняйся с воком, а есть желание — пеки что твоей душе угодно в настоящем глиняном тандыре. А в квартире с исполнением всех этих пожеланий были проблемы и трудности. Трудности — да! Но, как оказалось, вполне преодолимые. Однажды мой взгляд упал на большой металлический бак для кипячения белья. А что, если в него встроить тандыр? Ведь получится пусть и небольшой, но мобильный тандыр, который не треснет от переноски! Сказано — сделано. Мастер-тандырщик в Маргилане усмехнулся, когда мы с моим другом Хакимом излагали ему нашу идею:

— Да вон у меня сколько тандыров готовых — выбирай любой!

— Э, нет, нам нужен вот такой, маленький, и чтобы можно было носить. Мастер подумал еще немного и сказал:

— Приезжайте через неделю.

Знаете, отличный тандыр получился. Сколько удовольствия он нам доставил! Мы в нем и самсу выпекали, и цыплят тандури готовили, и даже небольшие куски мяса в него подвешивали.

Правда, топить его приходилось на улице. Мы уносили его в укромный уголок нашего двора, жгли в нем хворост и дрова, а потом, когда тандыр разогревался как следует, а внутри него оставались только угольки, опускали внутрь наших кур или мясо, закрывали крышкой, укутывали верхнюю часть рогожей и старыми одеялами и несли его, надрываясь, в подъезд, поближе к нашим дверям.

Конечно, соседи понимали наше желание вкусно есть, но все же были не слишком довольны этими экспериментами:

— Сталик, запах мешает!

Я пытался оправдываться тем, что мы топим тандыр в самом дальнем углу двора и дым оттуда никак не может попасть в квартиры соседей. Но меня снова упрекали:

— Да если бы ты угощал! Ведь пахнет на весь подъезд!

А пахло, надо сказать, и вправду замечательно, и еда получалась очень вкусной, просто необычайно.

Когда я переехал в Москву, мне, разумеется, очень хотелось угостить и моих новых друзей блюдами из тандыра. Я стал думать: а есть ли необходимость делать непременно глиняный тандыр? А что, если сделать его металлическим, с достаточно массивной внутренней частью, но при этом соорудить что-то вроде термоса, чтобы он хорошо хранил тепло?

И тут тоже нашелся отличный мастер, который согласился выслушать меня и с пониманием отнесся к поставленной задаче. Мастер тоже долгое время жил в Фергане и был ценителем хорошей еды.

Посмотрите, какую конструкцию мы с ним соорудили. Верхняя часть снимается с нижней подставки. Зола собирается в нижней части, там же есть возможность регулировки доступа воздуха при помощи подвижных пластин с отверстиями.

У верхней, основной, части есть крышка, которая тоже изготовлена из двух слоев металла с термоизоляцией между ними. Внизу верхней части приварен мощный, тяжелый колосник. Разогревшись однажды, он долго остывает, продолжая отдавать тепло. Вторая труба для отвода дыма при растапливании тандыра оказалась лишней — было бы довольно и одной.

А работает эта штука так. В тандыр закладываются дрова или уголь, закрывается крышка. Дальше надо подождать, пока все прогорит и на дне останется хороший слой угля. После этого прямо на уголь ставится какаянибудь посудина, диаметром несколько меньше, чем сам тандыр. Позже я объясню, для чего это необходимо. Сверху подвешивается мясо или птица, и крышка закрывается.

Во время готовки жир и соки капают в миску, стоящую на

углях, благодаря чему жир не воспламеняется, но просто дымит. Этот дым окутывает мясо и придает ему особый вкус, как раз и характерный для всего, что приготовлено в настоящем тандыре. Жар проходит по стенкам, уголь тлеет довольно медленно из-за недостатка кислорода. Но все же один или два раза за время готовки приходится вынимать мясо из тандыра и подкладывать свежий уголь, поскольку тепловой инерции металлического корпуса оказывается недостаточно для того, чтобы все как следует пропеклось. Приготовление в таком тандыре происходит не столько за счет жара от раскаленных стен, как это случается в глиняном тандыре, сколько за счет жара от медленно тлеющего угля, который, благодаря той посудине, что стоит внизу, распространяется именно по стенам.

Немного сложная в эксплуатации, довольно громоздкая и тяжелая конструкция, да и не испечешь в ней самсу, а можно готовить только мясо.

Но каких только усилий не пожалеешь ради желания вкусно приготовить и хорошо угостить друзей!

Кстати, обратили внимание на то, что у верхней части этого тандыра есть дверца? Догадываетесь, зачем она? Так ведь если убрать крышку, то на ее место отлично становится казан, и наш тандыр превращается в удобный очаг. Подкладывай дрова через дверцу, топи казан, а когда в казане еда будет готова, снова ставь наверх крышку и пеки мясо, кур или даже рыбу…

Мята: обаяние скромности

А вы обратили внимание на то, что в рецептах народных азербайджанских блюд специи используются весьма умеренно? И ведь понятно, почему! Если и так получается вкусно, то к чему еще и привозные специи? С другой стороны, активно используется то, что растет здесь же — в двух шагах. Ну, если не в диком виде, то на грядке — уж точно.

Вот, например, мята. Климат в Азербайджане таков, что в одних и тех же регионах нетрудно отыскать сразу несколько видов дикорастущей мяты. Каждая из этих разновидностей имеет свои особые нотки аромата и особый привкус, хотя имя у всех общее: мяту тут называют “ярпыз”. Очень жаль, что никто не заготавливает все это разнообразие для отправки за пределы Азербайджана.

В России, на прилавках магазинов и рынков можно встретить два вида мяты, — и в обоих случаях это культурное растение, выросшее на грядках азербайджанских огородов, — перечную (с относительно мелкими шероховатыми листиками округлой формы, часто сидящими на красноватых стебельках), и ту, что называют “нанэ”, более нежную и светло-зеленую.

Говорят, что перечную мяту хорошо использовать среди другой зелени, например в довге. Пара листиков перечной мяты и

даже ее темные стебельки украсят чайник хорошо заваренного чая, усилят его тонизирующие и освежающие свойства.

А вот нанэ — штучка тонкая, ею хорошо приправить мясные блюда или даже добавить ее в фарш. Кроме того, нанэ сушат — специально для того, чтобы приправлять размолотой сушеной мятой супы и мясные блюда. Она не обладает резким холодящим и жгучим тоном, как перечная мята, и, следовательно, не перебивает вкус мяса, а только украшает его.

Запекая баранину одним большим куском, поставьте пониже, почти в самом низу духовки противень, в который налейте немного кипятка. Пусть вас не пугает, что получается какая-то “водяная баня”: во-первых, стекающий в противень жир не будет гореть, а во-вторых, во влажной атмосфере тепло от разогретых стенок духовки передается эффективнее (вспомните теоретическую, вводную часть этой главы или хотя бы парную баню: пока там сухо, жар ощущается не так сильно). Ну и в-третьих, при повышенной влажности мясо не будет так сильно высыхать. А вожделенная золотистая корочка все равно образуется — вот увидите.

Филе и корейка: дороже кусок — легче испортить

Справиться со всеми трудностями, которые подстерегают вас, если вы собрались на сей раз удивить своих гостей не банальным шашлыком, а правильно запеченной бараниной, будет проще всего, если раздобыть самые лучшие части бараньей туши — от спинной части. Седло барашка, корейка или филе, что ни говори, — лучшие части не только для быстрой жарки, но и для запекания!

Лучше попросить мясника срубить со спинной части

позвоночник заранее и срезать крупную желтую жилу, идущую вдоль него. Все мясо покрыто сверху слоем хорошего, пластичного, легко вытапливающегося и застывающего лишь при низких температурах жира. Основная часть мяса представляет собой одну большую и мягкую мышцу, это мясо при правильном приготовлении дает замечательный вкус. Мышца крепится к позвоночнику и ребрам, но легко отрывается от них просто пальцами. Еще две мышцы проходят рядом с крупной, отделенные довольно тонким слоем соединительной ткани, часто с прослойкой жира.

Однако между слоем поверхностного жира и мышцами проходит довольно плотная и эластичная пленка. Те, кто ел шашлык из бараньей корейки, знают, что за время приготовления на мангале она остается такой же “резиновой”, как и была. Более того, часто эта пленка, сжимаясь при нагревании, сдавливает крупную мышцу, корежа ее форму и заодно выжимая все соки из нее. Некоторые повара даже удаляют ее вместе со всем поверхностным жиром, оставляя только чистое мясо.

Но совершенно оголенное мясо будет скорее высыхать, да и баранина, приготовленная абсолютно без жира, получится практически безвкусной. Можно, конечно, попробовать размягчить эту пленку в каком-нибудь маринаде, но губить хорошую корейку, вымачивая ее в чем-то постороннем, не хочется: испортить вкус тут проще простого. Поэтому напрашивается, кажется, единственное решение этого вопроса: сделать на поверхности жира насечки, разрезая эту злосчастную пленку, но стараясь не сильно надрезать мясо.

Между прочим, эти надрезы — замечательная идея.

Во-первых, это очень хороший способ предотвратить сжимание филе, — оно останется той же формы, что и было. Во-вторых, это идеальный путь доставки соли и специй прямо по месту назначения — к мясу. Ведь это извечная проблема для крупных кусков и целых туш: соль и специи чувствуются только снаружи, а внутри — недосол и преснятина. В-третьих, вытопившийся из сала жир не сразу стечет на противень и сгорит, но прежде сдобрит мясо. А это тоже неплохо, поверьте мне! Ну и

еще один аргумент за: увеличивая площадь поверхности слоя сала за счет надрезов, мы увеличиваем возможность его вытапливания. В результате, если правильно подобрать температуру запекания, на поверхности мяса образуются симпатичные подсушенные выжарки, а не просто разогретый жир.

Уж то, что приготовится скорее, я как положительный фактор даже и не рассматриваю, ведь не это для нас главное, правда? А главное для нас — вкус!

Слушайте, я абсолютно убежден, что для того, чтобы получить хороший вкус запеченного мяса, достаточно иметь хорошую баранину, щепоть соли и руки, растущие откуда надо. Не в специях дело! Гораздо важнее хороший исходный материал и умение так довести мясо до готовности, чтобы вкус его раскрылся наилучшим образом.

Но я понимаю, что абсолютному большинству готовящих жизнь без специй скучна. Поэтому согласен: хорошо, давайте попробуем собрать вкусный маринад на скорую руку. Просто ради того, чтобы еще раз попрактиковаться в этом деле и разъяснить, как следует подходить к подобным вопросам.

Соль нужна? Безусловно. Черный перец? Ну как без него. А представьте-ка себе вкус хорошей, упитанной баранины, вспомните его… Сладковатое, даже приторное мясо — вот как. Давайте возьмем немного лимонного сока? Да, лимонный сок — это хорошо, это придаст кислинку, но роскошного аромата цитрусовых из одного только сока не выйдет: необходима еще цедра. Возьмите мелкую терку и потрите о нее хорошо вымытый лимон, стараясь снимать только желтую часть и не трогая горьковатую белую кожуру. Цедру, соль и черный перец давайте положим в просторную, лучше каменную ступку.

Задумаемся теперь: аромат есть — черный перец и цедра нам его пообещали, кислинка и соль, чтобы скомпенсировать сладковатый вкус мяса, есть, чего еще не хватает? Свежести, вот чего! Хочется легкого, свежего вкуса, чтобы баранина не просто хрустела корочкой и брызгалась в рот соком, чтобы она не просто пробуждала аппетит своим вкусом и ароматом, но чтобы после первого куска хотелось бы съесть еще, и при этом не было так приторно. Мята и базилик — вот то, что нам поможет решить эту задачу.

Да, давайте несколько листиков мяты, базилика и еще хотя бы ложку оливкового масла ради того, чтобы растворить в нем вкусы и ароматы специй. Несколько движений пестиком в ступке — и наш густой маринад готов. Возьмите ровно половину получившейся пасты и смажьте баранину, стараясь, чтобы маринад проникал и в разрезы. Да не забывайте о нижней,

внутренней стороне, там, где ребра.

Вот так! Если ваша духовка уже разогрета до 180 градусов — отлично, укладывайте баранину на решетку. Сколько минут запекать — зависит от размеров куска мяса. Проще всего тут ориентироваться по тому, какие запахи баранина будет издавать. Да, поначалу-то запахнет специями, да так запахнет, что у вас сердце радостно забьется, вам захочется обнять домашних — ах, как вкусно получается!

Но не торопитесь, впереди еще есть один важный этап. Запах от специй скоро ослабнет, и запах начнет издавать само мясо. Смотрите же внимательнее — не зря двери духовок, как правило, стеклянные! Смотрите за цветом, следите за запахом и, когда мясо начнет пахнуть, как готовое, а сало на поверхности зазолотится, вынимайте. Теперь надо смазать запекаемый кусок мяса оставшейся пастой-маринадом, вот так же тщательно, как вы это проделывали в самом начале процесса.

Пока смазываете, переключите режим духовки с обычного режима нагрева сверху и снизу на режим “верхний гриль” и, когда нагревательный элемент вполне раскалится, возвращайте мясо в духовку. Но на этот раз оно должно быть расположено ниже, потому что от близко расположенной раскаленной спирали или газовой горелки (это зависит от конструкции вашей духовки) сало станет румяниться слишком быстро, а нам не нужен обугленный кусок, нам нужен красивый и вкусный!

Вынимайте мясо в тот момент когда специи максимально раскроют свой аромат, несите на стол, но не торопитесь его резать. На это есть две причины. Во-первых, запеченный кусок должен остыть градусов до 50–55, чтобы из него не вытек почти

весь сок, едва вы станете его резать. Во-вторых… ну, это же ваша минута славы! Зачем вам торопиться? Пусть едоки сначала насладятся ароматом, поглотают слюнки, а вы поухаживайте за гостями, неспешно разлейте вино, поблагодарите их за то, что они согласились отведать вашей стряпни, и скажите тост хотя бы минут на десять.

Вот после этого и разрезайте да раскладывайте по кусочку-другому, имея в виду, что обычно целое филе барашка вместе с его седлом можно разделить кусков на 20. Всем хватит? Ну тогда — приятного аппетита!

Волшебный колпак таджина

Как быть, что делать, если хочется чего-то нового и в новой обстановке? То есть не из духовки и не дома, а на свежем воздухе, чтобы снять мясо с угля, с живого огня, с пылу с жару и с хорошим настроением?

Не торопитесь, друзья, делать все то же самое, что мы только что делали дома, только на решетке да над углями мангала.

Не торопитесь, даже если вы считаете, что ваш замечательный котел-барбекю может справиться с поставленной задачей не хуже духовки.

Да, все эти новомодные устройства замечательны, о приготовлении мяса при их помощи можно слагать целые книги, только давайте посмотрим, а все ли из старого мы изучили, ничего не забыли? Я часто оглядываюсь назад, чтобы не сбиться с верной дороги. К сожалению, доступных письменных источников по кулинарии нашего региона практически не осталось.

Но, по счастью, сохранились многочисленные средневековые миниатюры. Знаете, как интересно их рассматривать? В бесхитростных изображениях художники порою раскрывали целые истории. Вот кто-то взбирается по лестнице на забор,

чтобы подсмотреть, чем там занимаются влюбленные. А влюбленные… кушают! Они угощают друг друга виноградом и фруктами и не сводят друг с друга глаз. А вот встречают каких-то очень важных персон. Их встречают блюдами с едой. Да вот беда — блюда накрыты высокими конусообразными крышками, и что там, на тех блюдах, — не видно.

А здесь стол уже накрыт изрядно — на одном блюде приготовленная рыба, здесь дичь, тут ягненок, а вот прислуга приносит еще какую-то еду от поваров, готовящих ее в больших казанах поблизости, и вся еда снова прикрыта колпаками…

Иногда эти крышки на миниатюрах выглядят как металлические шеломы средневековых воинов. А иногда они конусовидные, с небольшим расширением наверху, для того чтобы было удобно брать их рукой. Послушайте, так ведь это таджин! Конечно — обычный марокканский таджин. Снизу он представляет собой керамическую чашу или глубокое блюдо, а сверху керамическая же высокая конусообразная крышка с характерным расширением наверху. Но при этом люди на рисунке одеты в традиционную для Средней Азии одежду, архитектура зданий вокруг тоже характерна для наших мест, да и художник, судя по всему, наш. Это либо Средняя Азия, либо Персия, но уж никак не Магриб.

Это что же, выходит, что таджин, который сейчас иначе как марокканским и не называют, был известен и в наших краях? И вот я приехал с этими миниатюрами к мастерам-керамистам в город Риштан, который славится как один из древних центров изготовления керамической посуды в Узбекистане. Спрашиваю:

— А не могли бы вы сделать мне вот такую крышку на поднос? Мастер пошел куда-то в угол мастерской, где у него были сложены старые черепки, с которых он срисовывал узоры, стараясь не растерять традиции прежних поколений. Недолго поискав, он вынул из груды битой и треснувшей керамики совершенно целую и очень красивую… крышку таджина!

— Такую? — спросил меня мастер.

— Да! Да! — ответил я. — А где нижняя часть, где само блюдо?

— А нету, разбилось. Это старая вещь, еще лет пятьдесят назад разбилась, а крышка осталась.

Вот как? Выходит, еще совсем недавно, пятьдесят, ну пусть сто лет назад и у нас были таджины?

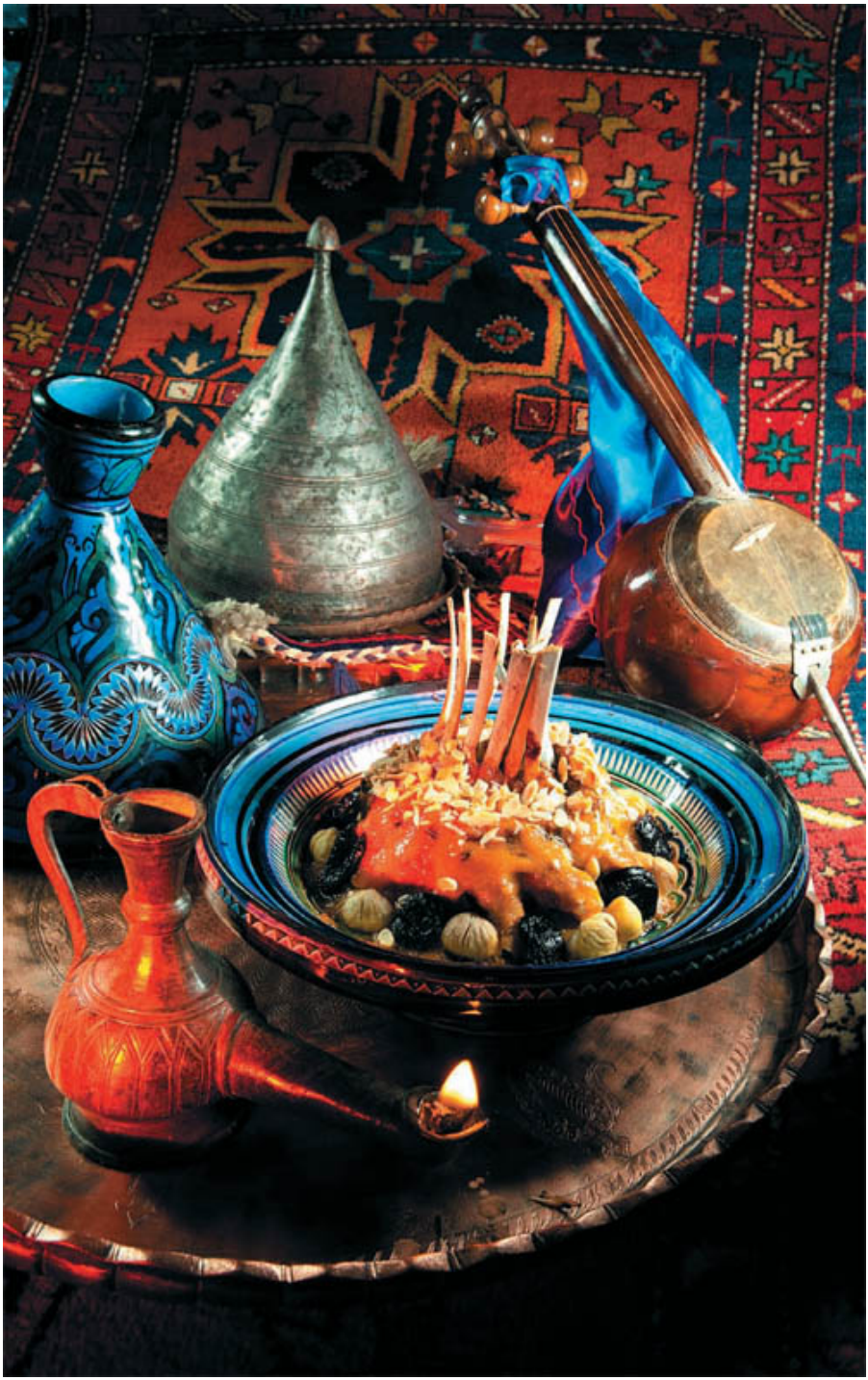
И в Азербайджане — в музеях и у мастеров, изготавливающих медную посуду, — я снова встретил аналогичные крышки, которые они называли сарпуш.

На мои расспросы мастера отвечали, что в прежние времена под такими крышками плов и другую еду разносили. Кто-то мне рассказывал, что у него бабушка (то есть еще совсем недавно) использовала такие крышки постоянно. В Марокко и сейчас активно готовят в таджинах. Таджин — точно такой же символ марокканской кухни, как для нашей — казан. Интересно, а у нас в таджинах тоже готовили или их использовали только для доставки готовой еды на стол, закрывая блюдо, пока несли с кухни? Вот ведь — и спросить не у кого, что готовили да как. Ну, что поделать, может, эту тайну еще предстоит раскрыть, но пока… что мешает нам сочинить блюдо специально под таджин? Тем более что мы сейчас как раз говорим о запеченном мясе, тем более что в Азербайджане и сегодня очень часто для приготовления еды используют сухофрукты и орехи — точно так же, как в Марокко, тем более что таджин в России постепенно становится модной штукой и его можно купить, а нет, так едва ли не в любом доме найдется просторный керамический горшок, в котором тоже можно приготовить блюдо, о котором я сейчас хочу рассказать. Смотрите, давайте снова вернемся к корейке. Замечательное мясо, оно отлично подходит хоть для жарки, хоть для запекания. И самое главное — хороший результат практически всегда гарантирован. Да, я считаю, что учиться готовить надо на хороших продуктах, это потом, когда вы как следует научитесь, сможете хорошо готовить и из того, что есть, а пока давайте не пожалеем — возьмем эту лучшую часть баранины и… еще улучшим ее. Вот филе, а вот ребра. На ребрах мясо тоже замечательное, но не такое, как на филе. Давайте срежем его с косточек, а сами эти косточки зачистим. Сейчас вы поймете, для чего это надо. Теперь, если сделать параллельные надрезы у основания каждой “котлетки” так, как на фотографии, то весь кусок мяса можно будет свернуть в корону.

Чего мы этим добились? Во-первых, мы снова разрезали ту злосчастную пленку, о которой говорили в предыдущем рецепте, и она не будет стягивать мясо и выдавливать из него соки. Во-вторых, получилось просто красиво, и почему бы не подать такое блюдо на праздничный стол? А в-третьих, давайте-ка сами подумайте, что произойдет, если поставить получившуюся корону над горкой углей. Ведь жар пройдет именно там, где он нужен, по внутренней части короны, там, где жир! Жир вытопится, и из сала образуются замечательные золотистые шкварки, но и мясо за это время пропечется наилучшим образом. А если бы мы не сняли мясо с ребер, то оно просто перекрыло бы собою верхнюю часть нашей конструкции. Мало того что было бы не очень красиво, так еще и воздух оттуда бы не проходил. Ну что же, прекрасно! Давайте посолим эту нашу корону, приправим специями и запечем, как планировали, на решетке, над углями. Слишком жаркие угли в этот раз нам не понадобятся, нам ни в коем случае нельзя, чтобы мясо обуглилось, да и запекание на мангале — только первая часть приготовления нашего блюда.

Дальше мы продолжим готовить мясо уже в таджине. Только сначала для этого кое-что надо подготовить.

Возьмите сушеную алычу (альбухару), вдвое меньше кураги, немного гвоздики, звездочку бадьяна и небольшой кусок жгучего красного перца. Залейте все это бульоном — пол-литра вполне хватит — и поставьте повариться, чтобы сухофрукты стали мягкими. Потом удалите все косточки и специи, а оставшуюся массу протрите через сито или измельчите в блендере. Получившееся пюре снова отправьте в бульон, дайте закипеть, немного посолите и попробуйте — возможно, получится слишком кисло и придется подправить вкус сахаром. Но если курага достаточно сладкая, то все будет так, как надо, — руководствуйтесь только собственным воображением и представьте себе, как получившийся загустевший соус будет сочетаться с печеным мясом. Но пока отложите соус в сторонку, у нас еще дела есть.



Очищенный миндаль прокалите на сковородке до подрумянивания и приятного запаха, а затем покрошите. Чернослив запарьте в кипятке, а каштаны очистите и опустите на несколько минут в кипяток.

Вот теперь все готово! Укладывайте мясо в таджин, залейте его фруктовым соусом, обсыпьте сверху миндалем, уложите вокруг каштаны и чернослив, закрывайте крышку и ставьте таджин на небольшой слой углей. Хорошо бы, чтобы и вокруг таджина лежал тлеющий уголь, чтобы он был нагрет со всех сторон равномерно.

Но имейте в виду, что перегревать таджин нельзя! Он должен быть горячим, но крышка его должна иметь такую температуру, чтобы ее можно было потрогать рукой. Впрочем, можно снять верхнюю решетку с котла для приготовления барбекю и поставить таджин прямо на уголь, а если размеры позволят, то неплохо бы накрыть всю конструкцию крышкой котла — так тоже хорошо получается, хотя смысл высокой конусной крышки таджина в этом случае теряется и он превращается в обычный керамический горшок. Ведь именно благодаря этой высокой крышке внутри таджина образуется совершенно уникальный режим запекания, с особой конвекцией, когда горячий пар успевает изрядно остыть в верхней части, и именно благодаря этому особому режиму запекаемые продукты получаются нежными и ароматными.

> Ядрышки миндаля можно освободить от кожицы, пробланшировав их в кипятке буквально полминуты, а потом аккуратно удалив пленку маленьким ножом. Но можно купить и готовый бланшированный миндаль, уже очищенный, без кожицы. Вот только имейте в виду, что он хранится недолго: отсыревает, плесневеет, становится кислым, а потом и прогорклым на вкус. Так что сразу много не покупайте: ровно столько, сколько собираетесь пустить в дело за один, два раза. Да и вещь, между прочим, недешевая, обидно будет выкидывать.

Томить в таджине можно довольно долго, пусть мясо будет готово и через тридцать — сорок минут, но подать его можно даже тогда, когда уголь уже совсем потухнет, а таджин еще сохранит немного тепла внутри — ведь тогда мясо будет удобно разделывать. А то, что оно получится очень вкусным, — я вам ручаюсь. Пусть вас не смущают ни фруктовый сладковатый соус, ни орехи и каштаны к мясу. Если вы до сих пор не знакомы с таким, характерным для большей части Востока, смешением вкусов, то у вас еще впереди немало приятных минут, вам предстоит удивляться тому, насколько вкусным может оказаться непривычное и прежде казавшееся невозможным!

Погоня за двумя зайцами: мясо и шурпа

Я знаю, что, сколько бы я вам ни рассказывал о прелестях запеченной бараньей корейки и сколько бы я вам ни говорил о сложностях, которые вас ждут, если вы возьметесь за запекание целой бараньей ноги, вы все равно от этой идеи не откажетесь. Уж больно соблазнительно в мечтах кулинара выглядит баранья нога, запеченная целиком да торжественно выставленная на стол перед гостями!

Хорошо, давайте я пойду вам навстречу и расскажу, как и в самом деле довести эту знаменитую ногу до такого совершенства, чтобы гости еще долго вспоминали и хвалили тот званый обед, на котором им довелось ее попробовать.

Ну да, а что? Из одной запеченной ноги вполне можно приготовить полноценный обед. Просто надо хорошенько подумать и подойти к этому вопросу с пониманием. Ну, и нужно быть готовым серьезно потрудиться!

Во-первых, следует удалить из ноги ту жилу, о которой я вам рассказывал в главе о разделке мяса. Ну и ничего, что целостность ноги будет нарушена! Зато мы сможем заодно удалить хотя бы часть пленок с обнажившихся мышц и убрать

бедренную кость. Зачем она нам в запеченной ноге? Ни к чему.

Во-вторых, вы же знаете, что многие повара шпигуют мясо перед запеканием салом, морковью, чесноком? Делают они это для того, чтобы от сала мясо стало сочнее, а от моркови и чеснока приобрело дополнительный аромат и вкус. Заодно, по ходу шпигования, вовнутрь мяса подкладывают соль и перец — ведь если посолить такой крупный кусок мяса только снаружи, внутри он все равно останется пресным.

А у нас — посмотрите сами — внутри ноги остается отличная, просторная полость, которая будто для того и предназначена, чтобы ее нафаршировали. И если зафаршировать ее с умом, то можно добиться того же самого эффекта, который обычно надеются получить от шпигования, только еще лучше — ведь у нас в мясе не будет лишних проколов и сок не будет вытекать куда попало. В принципе, вариантов фарша для ноги может быть сколько угодно. Только давайте воздержимся от фарширования рисом или какими-то иными крупами, которые будут впитывать в себя мясные соки — эти соки нам еще понадобятся. Наоборот, надо сделать так, чтобы фарш насыщал собственными соками и своим вкусом запекаемое мясо. Яблоки и мята, айва и изюм — что только ни просится в этот фарш! Но давайте начнем с самого простого. Вот лук, морковь и помидоры — весьма характерное сочетание для узбекской кулинарии. Отлично, только давайте еще и сала добавим. Тем более что снаружи ноги надо срезать весь лишний жир. Только не надо воспринимать слово “лишний” как призыв удалить жир полностью. Нет — сколько-то его обязательно должно остаться. Он будет предохранять мясо от высыхания и сделает его сочнее, а вкус мяса, запеченного под этим жирком, окажется более насыщенным, ярко выраженным и более шелковистым.

Вернемся к фаршу. Положим на сковороду порезанное небольшими кусками сало и дождемся, когда из него вытопится достаточное количество жира, чтобы можно было начинать обжаривать и лук. Само сало не стоит доводить до состояния шкварок и удалять его из фарша тоже не следует — пусть останется. Когда лук начнет золотиться, добавьте морковь. Присыпьте солью, зирой, молотым кориандром и паприкой, а потом дождитесь, когда морковь начнет издавать запах плова. Добавьте ошкуренные помидоры или томатное пюре, дайте прижариться, чтобы исчез запах сырых помидор, после чего добавьте в сковороду немного бульона или кипятка. Дайте потушиться, проверьте на соль, а если от томатного сока фарш стал слишком кислым — выправьте вкус сахаром.

Судите сами: если попытаться уложить этот фарш внутрь ноги в горячем виде, то получится плохо — все потечет. Давайте иначе поступим. Сначала этот фарш остудим так, чтобы соки и жир внутри него застыли, как бы загустели. Вот теперь этот фарш отлично укладывается в полость, образовавшуюся между мышцами бараньей ноги, и осталось только ее аккуратно перевязать, чтобы фарш не вывалился по ходу дела. Можно и зашить края полости ниткой, но все равно ногу перед запеканием лучше обвязать, чтобы во время приготовления она сохраняла свою первоначальную форму.

Ну а дальше можно подвешивать ногу в тандыре, а можно уложить ее на решетку в духовке. Под ногу и в том и другом случае опять-таки — как и в случае с корейкой — поставьте посудину с кипятком. Только теперь положите туда же нарезанных овощей — сладкие перцы, морковь, репу, небольшие луковицы половинками или четвертинками — да все посолите. Во время приготовления кипяток будет испаряться. Поскольку стены духовки или тандыра очень горячие, пар не будет на них

конденсироваться. А вот сама нога как раз довольно холодная, и пар будет собираться в капельки воды именно на ней, не давая ей пересыхать. Душистые соки и жир станут капать в посудину с овощами. В результате там образуется замечательный по вкусу бульон: у него появится аромат печеного мяса. Ну, раз там есть и овощи, то это уже не просто бульон — это уже тандыршурпа! Начинать готовить ногу следует с температуры 18 ˚С.

Запекать ее придется полтора-два часа, это зависит от ее первоначальных размеров. В течение этого времени температуру следует постепенно снижать. Если вы готовите такую ногу не в тандыре, а в обычной духовке, то, может быть, в самом конце, ненадолго, стоит включить верхний гриль, чтобы дать мясу красиво зазолотиться. Кстати, и шурпу тоже лучше подставить на несколько минут под гриль, пусть по румянцу на выступающих из бульона овощах будет видно, что это не просто суп, а суп запеченный! Итого, мы имеем: отличного вкуса и очень необычный суп, хорошо и вкусно запеченное мясо, а внутри мяса превосходный овощной гарнир. Ну чем вам не обед? Кто от такого откажется?

Целый обед из бараньей ноги

Задняя нога хорошо откормленного и вполне взрослого барана весом не менее 2,5–3 кг 200 г курдючного сала

Набор овощей для начинки:

3 моркови

3 помидора или 50 г хорошей томатной пасты

2 небольших луковицы

Полголовки чеснока

Набор овощей для “запеченной шурпы”:

морковь, помидоры, лук, перцы, баклажаны, репа, чеснок — общим весом около 1 кг

Соль, черный перец, паприка, молотый кориандр, зира

Супер-кухня на все случаи жизни

Как ни крути, а есть блюда, которые лучше всего делать в печи. В такой хорошей дровяной печи. Деды и отцы наши подходили к делу до предела рационально: большой керамический кувшиноподобный сосуд, изготовленный из особой глины с примесью овечьей шерсти, позволял и печь хлеб в доме, и готовить многие блюда, которые без тандыра будут совсем не такими, как надлежит. Впрочем, выпечка хлеба была главной целью, а приготовление особенных блюд в тандыре в наших краях было скорее экзотикой, нежели повседневностью.

Но постепенно свое законное место в тандыре заняла самса, следом за ней распространился по всему Узбекистану дух от мяса, запеченного в тандыре, а там пошла-поехала и тандыр-шурпа, замаячили на подходе особые тандырные пловы и самые разные другие кушанья.

Одним словом, тандыр показал себя во всей красе, веками

пребывая неизменным — глиняным сосудом без всяких хитростей. И, я вам скажу, тандыр оставался примитивным устройством не потому, что вот такая конструкция лучше, а потому, что она дешевле. Да и опыт наработан столетиями — мастера-тандырщики есть в каждом городе, любой мужик умеет установить его у себя во дворе, и каждая женщина знает, как именно им пользоваться.

Столетия и опыт — это, безусловно, сильный аргумент. Но можем ли мы стоять на месте, имея в своем распоряжении сведения о гастрономической культуре всего человечества?

Я решил, что нет, не можем, что мы просто обязаны двигаться дальше. И тут как раз меня попросили помочь с обустройством стационарной летней кухни. Возможность воплотить все мои идеи, чтобы потом рассказать о результатах своей работы вам, мои дорогие читатели, меня очень обрадовала. И я с удовольствием взялся за работу.

Вот задачи, которые я ставил перед собою, когда собирался построить новую печь. Мне нужно было, чтоб я мог в ней:

— выпекать хлеб на стенках и сводах;

— выпекать самсу;

— подвешивать крупные куски мяса для запекания;

— подолгу томить самые разные блюда в горшках, таджинах и противнях;

— выпекать подовый хлеб, пироги и прочие изделия типа пиццы;

— ну и готовить в ней все остальное, что может прийти в голову кулинару, вплоть до пахлавы.

Выбирая тип тандыра, я остановился на таком, который можно установить горизонтально. Потому что пока не вижу способа, как можно поставить в вертикальный тандыр тот же таджин (а потом вынуть его, не опрокинув) или как печь подовые пироги, если в вертикальном тандыре никакого пода в принципе нет. Одним словом, вертикальный тандыр, как устройство, “заточенное” под ограниченный перечень специфических задач, мною был отвергнут.

Горизонтальные тандыры и в Узбекистанекистане тоже обычно делают с чемто вроде ровного пола, засыпая их до нужного уровня глиной. В данном случае я учел и это.

В некоторых регионах тандыры имеют глухую заднюю стенку, и приток воздуха, как и отвод продуктов горения, происходит просто через горловину. В других регионах горизонтальные тандыры имеют в верхней части задней стенки отверстие, через которое выходит дым. Но почти везде во время выпекания в тандыре его горловину прикрывают листом железа, а где-то еще и

ватными одеялами. Запомним и этот факт.

Но почему именно глина, почему в Средней Азии не строили такой тандыр из блоков или кирпичей? Ответ прост: а не было такой практики, вот и все, потому и негде было взять особые жаростойкие кирпичи. В России все наоборот: хороший шамотный кирпич тут гораздо доступнее, чем эта особая глина, необходимая для постройки традиционного тандыра. Да и хороших каменщиков здесь гораздо больше, чем специалистов, умеющих выстроить глинобитный тандыр.

Поэтому в качестве материала я все-таки выбрал огнеупорный кирпич, а в качестве исполнителей своих идей — белорусских каменщиков, людей трудолюбивых и рукастых. Сначала пришлось вспомнить уроки черчения и кое-как прорисовать-просчитать предстоящую конструкцию, не столько даже для себя, сколько для удобства исполнителей, потому что объяснять на пальцах такую конструкцию задача не из легких.

Под тандыр следовало построить постамент, решили устроить его в виде двух арок, под которыми будет удобно и к месту хранить дрова, уголь и т. п.

Одновременно, как единое целое, вместе с постаментом строился и фундамент под дымоход.

Вместо верхнего ряда кирпичей на постаменте была устроена стяжка из керамзитобетона — не столько ради того, чтобы нижние ряды кирпичей не нагревались, сколько ради предотвращения теплопотерь из тандыра.

Готовый постамент был выложен шамотными плитами, и на них начали возводить арку с радиусом полметра, шириной один метр и глубиной в шестьдесят пять сантиметров. С одной стороны арки в шамотном основании был устроен колосник и встроено поддувало. Почему только с одной стороны, я объясню позднее.

В тандыр предполагалось вставить дверь размером пятьдесят на пятьдесят сантиметров, поэтому передняя стенка тандыра выстраивалась вот с такими сложностями. Но аккуратность, болгарка с диском, позволяющим резать кирпич, и упорство преодолели все препятствия.

В верхней части передней стенки, на высоте пятьдесят сантиметров, была устроена арка с тем же радиусом, что и основная, но ее дуга проходила на десять сантиметров ниже основной.

Между двумя арками был устроен дымоход, чтобы дым и горячие газы выходили наружу, минуя двери, а также лица пекаря и его любопытных болельщиков.

Одновременно с этим возводились и вертикальные боковые стенки тандыра. Пространство между ними и сводом тандыра предполагалось засыпать керамзитом.

Задняя стенка тандыра оставалась открытой не случайно. После того как кладка схватилась и были сняты лекала и убрано железо, к внутреннему пространству тандыра оставался свободный доступ. Этот доступ был необходим для того, чтобы можно было зашлифовать неизбежные мелкие неровности кладки, тогда из кирпичей свода образовалась бы одна гладкая и ровная поверхность.

Верхнюю часть свода покрыли толстым слоем шамотной

глины.

Фронт печи приобрел законченные формы.

Только после этого была наконец заложена кирпичом задняя стенка тандыра, в которой оставили отверстие для прочистки дымохода.

Просвет между задней стенкой тандыра и наружной кирпичной кладкой заполнили керамзитом.

В образовавшиеся между боковыми стенками и сводами тандыра полости тоже засыпали керамзит, поверх него устроили стяжку и выложили еще один ряд кирпичей.

В сводах тандыра просверлили два отверстия и вставили в

них крюки.

Но оставалась одна проблема: получилось, что дымоход из тандыра выведен в ту часть беседки, что была на тот момент уже накрыта красивой черепичной кровлей и дорогим рельефным потолком. Портить чужой труд категорически не хотелось. Тогда и было принято решение построить газоотводный канал от передней части тандыра к задней, где проходил стандартный дымоход с внутренним сечением 25 на 25 см.

Дымоход снабдили поворотной задвижкой, ручка от нее была выведена через стержень к передней стенке. Также в дымоходе, напротив газоотводного канала, устроили дополнительное отверстие для прочистки.

Тандыр смещен относительно оси постамента влево не потому, что мы не знали, как определить середину, а потому, что справа от тандыра нам было важно оставить пространство для некоторых инструментов и утвари, необходимой для работы с тандыром.

Теперь о том, как все это работает, какие возможности у этого устройства, которое и тандыром-то называть уже язык не поворачивается.

Чтобы разогреть такую махину, понадобится две-три вязанки дров: тогда своды тандыра разогреваются до требуемой температуры 200–400 ˚С в зависимости от поставленных задач.

Если требуется постепенно падающая температура, то остатки угля собираются в центре и перекрывается заслонка поддувала и поворотная заслонка дымохода. Если есть необходимость поддерживать постоянную температуру, то угли сдвигаются влево, на колосник, и к ним подкладывается свежий, непрогоревший уголь. В этом случае заслонки регулируются таким образом, чтобы температура не падала и не поднималась. Если есть необходимость быстрого запекания чего-либо на поде, — когда, например, пекут пиццу или что-то подобное, —

после прогрева сводов дрова сдвигают влево и поддерживают огонь (то есть топливо надо подкладывать постоянно), а пространство, в котором можно печь что бы то ни было, оказывается справа. После выпечки хлеба, самсы и т. п. тандыр можно использовать для долгого запекания больших кусков мяса. При температуре воздуха в тандыре 160–180 °С, но при гораздо более горячих сводах на крюки укладывается стальной стержень, а уже на него можно подвесить мясо, птицу и вообще все, чего душа пожелает. Вдоль стержня нужно подставить поддон, может быть, просто с водой, а может быть, и с овощами, в которые будут стекать соки от мяса. Можно после прогрева тандыра разровнять на поде уголь, а поверх него установить решетку на ножках высотой сантиметров 12–15. После прогрева решетки на нее можно выложить рыбу целиком или толстые куски мяса (типа стейков). Все обжарится и запечется наилучшим образом. В конце концов, на верхний стержень можно просто повесить несколько шампуров с крупными кусками мяса. Для тех, кто любит шашлык непременно огромными кусками, это будет наилучшим способом его приготовления.

Глава 6. Сварить из него суп

Когда люди от примитивной охоты стали переходить к скотоводству, то каждый глава рода вынужден был задуматься: чем накормить семейство так, чтобы и скот весь не повывести, и людей с голоду не уморить. Ведь для развития скотоводства неожиданно потребовались рабочие руки, и чем больше, тем лучше! И пастбища соседские прикарманить, и за скотом присмотреть, и сохранить собственное имущество от соперников — кругом нужны руки. Чем больше потомства и работников, чем больше скота, тем устойчивее и надежнее система, тем влиятельнее родоначальник! Следовательно, возникла необходимость в большой семье, и одновременно возник вопрос ее пропитания.

Лавровый лист

Да, мясо жареное и печеное — это очень вкусно, более того, такая еда и до сегодняшнего дня продолжает оставаться праздничной для большинства населения нашей планеты. Но, увы, эти способы употребления мяса уж очень расточительны. Ведь этим проглотам хоть каждый день по барану режь — они съедят все и, на радость собакам, поразбросают вокруг кости. Мало того — каждый норовит припрятать шмат мяса или, еще хуже, урвав кусок побольше, готов переметнуться вслед за смазливой девкой к недругам-соседям.

И в этих условиях именно суп явился одним из важнейших кулинарных открытий человечества.

Да, суп! Судите сами, сколько преимуществ у него перед мясом, просто приготовленным на огне. Питательные вещества из мяса вываривaются в бульон, а не капают, сгорая, в огонь; из костей, хрящей и жил добывается все, что там есть вкусного и полезного, сварить и съесть можно даже то, что раньше попросту выбрасывали. Поэтому одной и той же тушей можно накормить целую ораву работников. Это раз.

В суп можно добавить все, что сумели собрать за то время женщины, — грибы, коренья, ягоды, плоды и какие угодно злаки

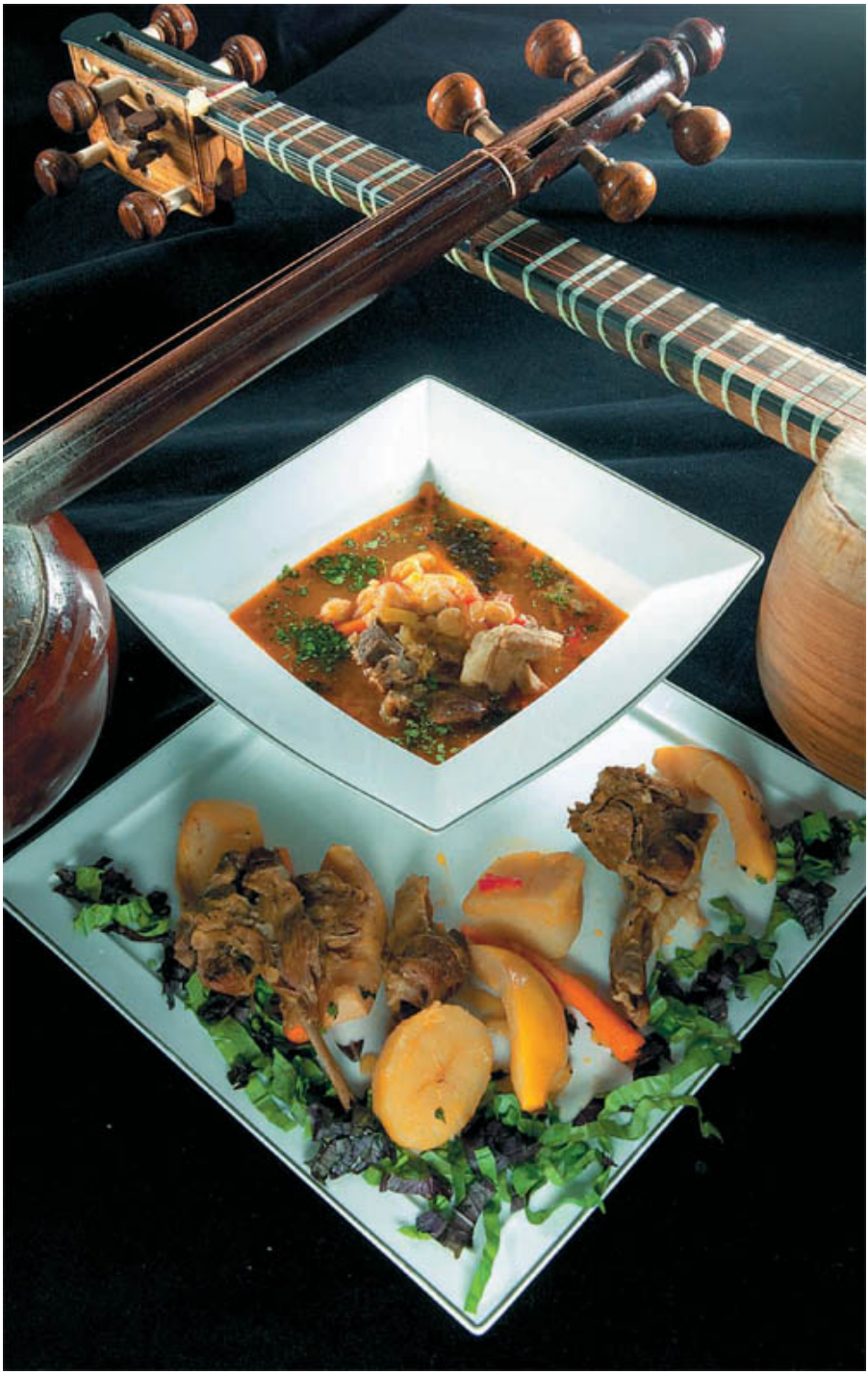
или бобы. Следовательно, более полно используются трудовые ресурсы. Это два.

Суп готовится в одном и том же месте, и каждый, когда проголодается, вынужден будет ежедневно приходить за своей порцией к предводителю рода. Следовательно, родовые отношения укрепляются. Это три.

Нет лучше способа установить правильные иерархические отношения, чем во время еды. Ложкой по лбу тому, кто полез в горшок поперед батьки, иными словами! Это четыре. Суп долго остается готовым к употреблению, пришедшим с работы не придется долго ждать: котел на стол или по мискам разлить — вот и все заботы! Следовательно, исключены скандалы и бунты голодных мужчин, так хорошо знакомые молодым и неопытным домохозяйкам. Это пять.

Одним словом, суп оказался не просто способом приготовления еды, но явился верным средством к созданию большой и хорошо организованной семьи. Думаете, сегодня что-нибудь изменилось? Да ничего подобного! Оглянитесь вокруг — счастливы и крепки те семьи, где часто варят суп! А со времени его изобретения никто пока не придумал ничего более экономичного и надежного — все преимущества супа остаются в силе и на сегодняшний день.

Законы правильного супа



Просто научиться кое-как сварить суп — мало. Надо его сварить правильно и вкусно. На самом деле перед нами стоят не две разные задачи — отдельно правильно и отдельно вкусно, — а одна. Потому что если суп сварен правильно, то он неизбежно

получается вкусным! Смотрите, здесь все очень просто.

Во-первых, надо правильно отобрать основные ингредиенты. Потому что мясо, которое вкусно для жарки (например, вырезка), в супе окажется ничуть не вкуснее грудинки или голяшки — малопригодных для быстрой жарки частей туши, а вот навару не даст практически никакого. И наоборот: едва ли не любые обрезки, пленки, жилки, хрящи и косточки насытят бульон для супа и сделают его вкуснее, ароматнее и питательнее.

Во-вторых, очень легко подправить и улучшить вкус бульона добавлением различных кореньев, приправ и специй. Ну, вы же знаете, насколько улучшает вкус бульона самая простая луковица, морковка, сельдерей или лавровый лист с перцем-горошком? Да все перечисленное даже и без мяса можно просто опустить в кипяток, поварить и получить прекрасную, вкусную заготовку, на основе которой уже потом можно сварить десятки супов, не уступающих по вкусу мясным!

В-третьих, надо как следует подумать о том, как и когда добавлять в готовящийся суп ингредиенты. Тут тоже ничего сложного нет. Мясо обычно варится довольно долго, а время варки других ингредиентов, как правило, меньше, хотя тут тоже наблюдаются различия: что-то будет готово раньше, что-то позже… Вот и надо опускать ингредиенты в суп в такой последовательности, чтобы готовы они оказались одновременно. Ну и следует пользоваться возможностями различной нарезки — мелко нашинкованные продукты всегда приготовятся быстрее, чем нарезанные крупными кусками.

В-четвертых, следует использовать возможность предварительной подготовки продуктов. Если бобовые варятся долго, то их всегда можно замочить — так они приготовятся значительно быстрее. Если в результате обжаривания какие-то продукты приобретают более яркий и приятный вкус, то и это можно использовать. То, что имеет неприятную горечь, возможно, удастся исправить вымачиванием или промыванием, а то, что изначально жестко, лучше подвергнуть нарезке, дроблению или измельчению.

Ну и в-пятых, пока суп на плите, его вкус почти всегда можно исправить. Ведь суп можно пробовать сколько угодно, и я, например, не понимаю, как у людей получается суп или недосоленный, или слишком кислый! Добавляйте соль, приправы и продукты с ярким вкусом постепенно и при этом постоянно пробуя результат — что может быть проще?

Бозбаши у Шах-Гусейна

Ладно семья. А что, думаете, ресторан имеет право на существование, если в нем не подают хороший суп? Вот я так не думаю. И я рад, что мое мнение совпадает с мнением лучших профессионалов и признанных авторитетов народной кулинарии. Выслушайте несколько моих слов, чтобы убедиться в этом.

Когда я приехал в Баку, то в каждой беседе, где речь заходила о тонкостях приготовления того или иного блюда, постоянно всплывало одно и то же имя: Шах-Гусейн. Казалось, что все ниточки от тайн азербайджанской кухни этот человек держит у себя в руках. На мои расспросы мне ответили, что Шах-Гусейн — один из лучших шеф-поваров Баку.

Разумеется, я решил с ним познакомиться. И вот тут хочу заодно дать вам один совет. Положим, вы думаете, что знаете о каком-либо предмете практически все.

И вот вам встречается специалист в этой области, но существенно старше вас. Вы уймите свою гордость, пойдите к нему, поклонитесь — шея от этого не переломится — и послушайте, что он вам расскажет. Даже если и не услышите ничего особенно нового, то хотя бы просто сверите свои знания с человеком более опытным и убедитесь в том, что находитесь на правильном пути, — и это тоже будет немалый результат. Но, уверяю вас, сколько бы вы ни знали о предмете вашего увлечения, у вас все равно есть шанс выяснить у старших нечто такое, что сделает вас мудрее и богаче.

При знакомстве оказалось, что этот семидесятилетний аксакал не просто формально числится, но до сих пор работает в одном из престижных ресторанов азербайджанской столицы, на вид крепок, памятью силен, глазом зорок и при этом очень любознателен и охоч до нового. Ну как не поучиться у такого человека? Как не рассказать вам о том, что я успел узнать от него за несколько дней? А начали мы с ним с самого простого — с супа, потому что Шах-Гусейн тоже считает, что умение варить суп — фундамент для знаний хорошего кулинара.

> Если у вас на кухне появилась баранина и вы полюбили из нее готовить — значит, время от времени вам придется прибегать к этому приему разделки: рубить ее. Именно не резать, а рубить. Довольно часто оказывается, что лучше разделить большой кусок баранины на маленькие вот так, вместе с костями, чем тратить уйму времени на то, чтобы сначала удалить кости вовсе, а потом просто ножом делить оставшуюся мякоть. Короче говоря, острый и довольно тяжелый топорик с удобной ручкой — вещь, совершенно

необходимая в вашем арсенале. Вот только при пользовании таким топориком помните о двух базовых правилах. Первое: старайтесь перерубить мясо и кость в нужном месте первым же ударом. Если ударов потребуется несколько и вы будете пытаться попасть в одну и ту же точку, — наверняка только измочалите мясо и нашпигуете его острыми осколками и крошками кости. Второе: никогда, слышите, никогда не пытайтесь перерубить большую кость, приставив к ней топорик и ударяя чем-нибудь тяжелым, например молотком, сверху, по тупой кромке лезвия. Только изуродуете хорошую вещь, а результата не добьетесь никакого. И третье: прежде чем рубить те куски, внутри которых имеются трубчатые кости, надрежьте мясо до кости ножом и сделайте надсечку при помощи несильного удара топором. Точно так же надрежьте мясо и с другой стороны, отведите его в стороны и одним резким ударом перерубите кость.

Парча-бозбаш

1 кг мякоти баранины, подходящей для варки, — от грудинки, лопатки, шеи

75 г сухого гороха нут (замочить с вечера в большом количестве воды)

3 крупных луковицы

3 крупных картофелины

10 ниточек шафрана

Соль, черный перец, сумах, молотая сушеная мята

Откуда парча в парча-бозбаше

Решили начать с основы основ — супа под именем парча-бозбаш. Бозбаш — общее название для целой группы супов. А вот слово “парча” в названии конкретно этого супа никакого отношения к виду дорогой ткани не имеет. Просто этим словом в азербайджанском языке обозначают еще и отрез чего-либо или ломоть, кусок. Так что этот бозбаш — ломтями, кусками. Читайте дальше, и вы сами поймете, на что указывает это название.

Чтобы приготовить такой суп, мясо — грудинку, лопатку, шею — надо порубить крупными кусками. Промыть мясо, потому что на этот раз мы не станем снимать пленки, которые покрывают мякоть, да и если есть мелкие косточки или щепки от колоды, на которой мясо рубили, — им в супе не место. Сгустки крови, которые, может быть, вам не удастся просто так смыть, —

например, с кусков шеи, — лучше просто обрезать, оставив только чистое, хорошее мясо.

Подготовленную баранину опустим в холодную воду — на килограмм мяса следует налить три — три с половиной литра. Количество воды может меняться в зависимости от формы и размеров кастрюли, в которой вы собираетесь готовить, да и от того, много ли в итоге вы хотите получить супа. Ведь чтобы вышел хороший, чистый и прозрачный бульон, придется снимать пену, да и будет выкипать. Поэтому, если кастрюля широкая и доверху не заполнена, то подлейте чуть больше воды, а если кастрюля скорее высокая, а варите вы сразу большое количество мяса, то воды лучше пусть будет поменьше, потому что в этом случае у вас просто столько не выкипит.

Далее: на килограмм мяса еще со вчерашнего дня следовало замочить примерно 75 грамм сухого гороха нут. В Азербайджане да и во многих других соседних странах используют преимущественно такой горох, и его всегда замачивают заранее, а

многие еще и меняют воду несколько раз. Если вода у вас жесткая, то на последнем этапе замачивания можно использовать немного соды, но тогда горох нужно будет после замачивания с особой тщательностью промыть.

Если горох молодой, свежего урожая и не слишком сухой, то, возможно, он успеет свариться вместе с мясом, после того как с бульона сняли всю пену. Но здесь надо учитывать и то, насколько зрелое мясо вы готовите. Ведь молодая баранина будет готова уже через час, а более зрелая может вариться в два — два с половиной раза дольше. Переваривать мясо или недоваривать горох нельзя — все продукты в готовом супе должны иметь наилучшую кондицию. Вот и лук должен быть полностью готовым к моменту подачи супа. Да, в европейской традиции чаще всего лук добавляют в бульоны целиком и в самом начале варки. Но в Азербайджане, в Средней Азии лук для добавления в супы чаще режут довольно мелко и закладывают несколько позже, но все же так, чтобы он успел вполне развариться. Вот и Шах-Гусейн закладывает лук намного раньше, чем картошку, хотя многие в Азербайджане делают это одновременно. То же самое с шафраном: вот я бы, например, заварил его в ложке воды и добавил в уже почти готовый суп, чтобы донести до едоков его аромат и вкус. А Шах-Гусейн добавляет настой сильно заранее — чтобы не только бульон окрасился, но и мясо пропиталось шафраном и стало еще вкуснее.

> Вот о чем следует помнить всегда: если бульона получилось немного или он вышел слишком густым, добавлять в него воду нельзя. Это существенно портит вкус конечного продукта. Если уж такая ошибка случилась, лучше ее вообще не исправлять, иметь дело с тем количеством бульона, которое получилось, а ошибку учесть при следующей готовке.

Небольшая горсть алычи отправляется в кастрюлю вслед за шафраном, и из всех ингредиентов остается только картошка: она пойдет в кастрюлю только минут за двадцать до готовности супа. Думаете, хорошо подать такой суп, как многие другие “кавказские” горячие блюда, с черным перцем и свежей, мелко порубленной зеленью? Э, нет, погодите! В Азербайджане супы подают с сумахом и сухой, мелко растертой мятой. Попробуйте и вы так, попробуйте накрошить в кассу (большую пиалу, в которой в Средней Азии обычно подают жидкие блюда) с супом чурек или лаваш, присыпать именно предложенными приправами — и поймете, как пахнет Азербайджан, каков он на вкус!

Кюфта-бозбаш — стандарт, отшлифованный временем

Кюфта-бозбаш

500 г бараньих костей, обрезков, жилок для бульона

500 г мякоти баранины, подходящей для фарша

75 г сухого гороха нут (замочить с вечера в большом количестве воды)

Полстакана круглозерного риса

200 г курдючного сала

Большая горсть сушеной алычи

3 крупных луковицы

3 крупных картофелины

10 ниточек шафрана

Соль, черный перец, сумах, молотая сушеная мята

Следующий суп, с которым нас решил познакомить Шах-Гусейн, был кюфта-бозбаш. Наверное, многие уже знают, что такое кюфта. Это, по сути, довольно крупные тефтели, внутрь которых часто помещают какую-то начинку. Понимаете теперь, да, почему первый бозбаш назывался — парча?

Да просто как противопоставление бозбашу с кюфтой. Кюфта из рубленого мяса, а в парча-бозбаше мясо идет целыми кусками. Да все практически точно так же в этом замечательном супе от Шах-Гусейна, как в парча-бозбаше, только бульон на этот раз варится из костей, а все мясо отправляется на толстую доску, где его изрубят в фарш. На полкило мяса двести грамм лука и двести грамм курдючного сала. Думаете, будет жирно? Уверяю вас — вовсе нет! Ведь в фарш нужно добавить еще и рис или заранее сваренный и раздробленный горох. Да и вообще — не бойтесь ничего, доверьтесь опыту двух мужчин. Нам с Шах-Гусейном на двоих сто двадцать лет — кого вам еще слушать?

Мясо для фарша на кюфта-бозбаш берут то, что мы обозначили как “для фарша второго сорта”. Это котлеты или люля-кебаб — раз-два, пожарятся, и готово. А кюфта будет вариться долго, все жилки, все пленки разварятся и сделают огромные тефтели, которые в ней плавают, ароматными и сочными.

Рис для добавления в фарш следует брать крахмалистый, круглый или среднезерный, ни в коем случае не пропаренный. Закладывается он либо сырым, либо бланшированным в кипятке: поварился буквально две-три минуты — и откидывай на дуршлаг. Это уж вы сами решайте, брать сырой рис или бланшированный: все зависит и от сорта вашего риса, а вернее, от того, насколько быстро он разваривается, и от качества мяса. Если баранина у вас молодая и похоже на то, что мясо сварится довольно быстро, то рис стоит предварительно бланшировать. А если видно, что мясо будет готово не скоро, а рис как раз разварится гораздо быстрее, то лучше положить его в фарш сырым.

Ну, вот смотрите, прокрутили или нарубили фарш, добавили в него мелко нарезанный лук, тонко накрошенное сало и рис, посолили, поперчили, вымешали все как следует, чтобы готовые тефтели не развалились во время варки. Никаких яиц “для вязкости” не добавляем: хороший фарш должен сам себя держать в рамках заданной формы, так что обойдемся без всякого “клея”. И начали лепить кюфту. Бульон поставим бурно кипеть, смочим руки в горячей воде и станем катать из фарша мячики по 150–180 г.

В боку готового мячика продавим 283 пальцем глубокую лунку и затолкаем туда пару ягодок сушеной алычи — ох, какую приятную кислинку она придаст фаршу изнутри. Еще раз прокатаем тефтелину в руках и опустим сразу в бульон. Не надо ее класть на стол, если фарш теплый, то она под собственным весом осядет, станет плоской с одной стороны, зачем нам это?

Пусть будет красивой и кругленькой — бурно кипящий бульон не даст осесть тефтелям на дно, а вот когда все тефтели будут скатаны и опущены в бульон да их поверхность успеет прихватиться и уплотниться, вот тогда огонь можно убавить, и пусть бозбаш продолжает вариться еще час. Оставшуюся алычу, горох, шафран, картофель — все это следует добавить так же, как описано в предыдущем рецепте, здесь нет ничего сложного, да и как подать готовый суп вы уже знаете. Так что — успехов вам и вперед, на кухню!

Шафран: луч оранжевого солнца

Молодые люди — наши иранские родственники — обступили мою ташкентскую тетку:

— Хала, расскажи нам… а русские девушки какие?

Тетка любит удивлять, ей нравится быть в центре внимания:

— О, они знаете какие? У них кожа — как молоко! А на мороз выйдут…

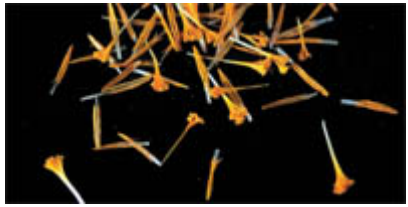
— Да, да! В России очень холодно, мы знаем! — подтверждают ребята. — …Выйдут на мороз — видно, как под кожей кровь течет! Кровь с молоком! Понимаете?

— В-вах! — Выдох восхищения.

Все как один хлопают себя ладошкой по сердцу, переглядываются друг с другом, лица сияют от восторга. А вы, молодые люди, знаете, какими бывают восточные красавицы? О том, какие глаза у них красивые, станы тонкие, улыбки белоснежные — поди и без меня догадываетесь. Жаль только, что у многих из них ничего, кроме глаз, и не разглядишь под чадрой.

Но в этом есть и определенное преимущество: фантазия всегда слаще реальности! Но ведь есть и такие красавицы, что с

явным удовольствием позволяют разглядеть себя чуть больше, чем положено.



Такая идет, а у нее лицо как солнце сияет! Волосы не иссиня черные, а отливают красным золотом. Такой оттенок волос бывает потому, что на Востоке исстари было принято употреблять хну — не столько даже ради окраса волос, сколько для их укрепления. У людей, часто посещающих баню, этот красноватый оттенок хны оставался не только на волосах, но и на лице и даже на ладонях. Ну и поскольку такой оттенок волос и кожи был распространен прежде всего среди тех, кто следил за собой и своим внешним видом, то это стало просто одним из символов красоты.

Кстати, в Персии хною пользовались не только женщины, но и мужчины. И не только молодые, но и мужчины в зрелом возрасте, даже те, у которых голова была уже седою. И вот у седых мужчин голова и борода окрашивались в огненно-золотистый цвет, и… это тоже считалось красивым!

Так вот, слово “боз” в переводе с азербайджанского означает “серый, пепельный, седой”. А слово “баш” — вы и сами догадываетесь — означает “голова”. То есть название супа бозбаш, о котором мы говорим, переводится как “седая голова”. Да-да, разумеется, никакой этот суп не серый, не пепельный, он точно такой же, как седая голова, выкрашенная хной, — золотистый, в него как будто солнце упало, и называется этот луч солнца в тарелке супа — шафран. Вот посмотрите: это крокус. А вот это — пестики и тычинки, собранные из цветов крокуса. Если бы цветущие под моим окном крокусы были не декоративными, а настоящими, теми, из которых получают шафран, то пестики и были бы не желтого цвета, а медно-красного.

Цвет в пестиках распределен неравномерно. Наиболее интенсивно окрашена верхняя их часть — рыльца. Именно здесь

сосредоточены красящие и ароматические вещества. Надо ли говорить, что хороший шафран должен состоять именно из рыльцев пестика? Внизу — настоящий шафран, одна из самых дорогих специй мира.

Дорогой — да, но требуется его совсем немного. Вот этого количества хватит на то, чтобы украсить десяток кастрюль супа или приправить свадебный казан плова! Чтобы расходовать шафран экономнее, его лучше растереть в ступке с щепоткой соли или сахара, а потом заварить горячей водой. Вот этот настой и добавляют что в плов, что в бозбаш, а кто-то даже чай с ним заваривает — полезно, говорят.

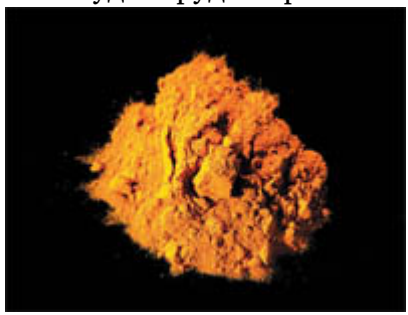
Вкус и аромат у шафрана тонкий, но очень богатый. Да только к нему еще привыкнуть надо, научиться его ценить! Это как дорогой зеленый чай, это как трюфель, это как черная икра. Кто не пробовал — тот равнодушен, но кто разберется в ценности этого продукта, тот всю жизнь будет испытывать настоящую страсть; жизнь без шафрана ему будет казаться пресной. Если шафран по-настоящему хорош, стоит только открыть упаковку с этой прекрасной специей, как ароматом наполняется вся комната. Человеку непосвященному может показаться, что пахнет лекарством, но, поверьте, это не так! Так пахнет дорогая, хорошо приготовленная еда.

Но есть повара, для которых тонкий вкус и аромат шафрана не стоят ничего, они видят в нем только способность окрасить блюдо в нарядный, праздничный цвет. Наверное, такие повара и создали спрос на дешевые подделки шафрана. Не хочу даже говорить о таких людях, но поговорить о невольных ошибках, которые совершают кулинары, придется.

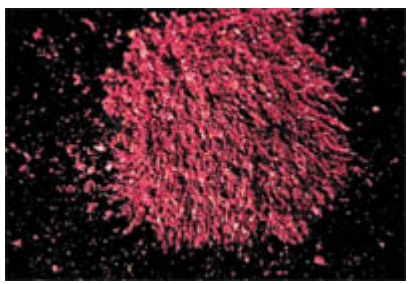
Например, наверху — фальшивый шафран, вернее, как нарочно отсортированный, состоящий из одних только крашеных тычинок крокуса. Они могут слегка окрасить еду, но запаха и вкуса от них — никакого. Это еще ладно, под видом шафрана могут продать и высушенные кукурузные рыльца и вообще что угодно. Внизу — тоже не шафран, чтобы вам ни врали о том, что его для вашего удобства уже смололи. Не верьте табличкам на мешках такого порошка на рынках. Это куркума — другая хорошая специя, перетертый высушенный корень растения, распространенного в Юго-Восточной Азии, а теперь завезенного и в Южную Америку. Общее у куркумы с шафраном только цвет, в который окрашивается блюдо, да и то лишь отчасти. А вкус, аромат и цена — принципиально иные.

Так что если будут у вас спрашивать, что привезти из-за границы, из испаний всяких, индий или персий, — просите шафран. Настоящий шафран. Может быть, однажды повезет и

попадется не фальшивка, не подделка, а настоящий, да свежий и хороший. Я уверяю вас, вы его опознаете и сами, без посторонней помощи. Настоящий шафран сам найдет путь к вашему сердцу. Да и вам будет трудно пройти мимо хорошего!



Сумах: последний штрих



Многие путают сумах с барбарисом, считают, что этот фиолетовый порошок получится, если просто размолоть сушеные барбарисовые ягоды. Ничего подобного. Сумах получается из плодов совершенно другого растения, растущего в Средиземноморских странах, в Крыму, на Кавказе и много где еще.

Нисколько не умаляя достоинства хорошо знакомого нам барбариса как замечательной добавки к самым различным мясным блюдам, я все же считаю своим долгом подчеркнуть достоинства сумаха и его основные отличия.

Во-первых, сумах обладает своеобразным кисловато-вяжущим вкусом, который иногда даже более напоминает уксусные нотки, нежели фруктовые.

Во-вторых, в сумахе содержится столько кислоты, что ее достаточно для того, чтобы мариновать продукты: именно сумах традиционно используется в качестве основного подкислителя во многих странах Востока.

В-третьих, сумах отлично сочетается со многими другими специями и травами и входит в некоторые традиционные смеси приправ, распространенные в арабских странах. Но, помимо всего вышесказанного, сумах придает просто замечательный свежий

акцент уже готовым блюдам, будь то супы или жареное мясо. Попробуйте при случае подать к супу не черный перец, а сумах — вы удивитесь, насколько гармонично оттенит эта специя, казалось бы, хорошо знакомый вкусовой букет.

А уж сумах вместе с тонко порезанным луком к шашлыку — это такая классика, которую вы просто обязаны попробовать! Порежьте лук, уложите в небольшую кастрюлю с крышкой и энергично потрясите ее, чтобы лук отбился о дно и крышку, но не растерял свой сок. Теперь посыпьте его щепотью сумаха, свежей зеленью, перемешайте и подайте к шашлыку. Честное слово, к хорошо пожаренному мясу лучшего гарнира просто не сыскать!

Конечно, традиция велит отваривать такую кюфту — из свежего бараньего фарша с луком и припущенным рисом, да обязательно с начинкой из кисленькой алычи — в бульоне, чтобы получился чудесный суп, знаменитая кюфта-бозбаш. Но обратите внимание — из точно такой же кюфты можно приготовить совершенно диетическое блюдо, которое будет вполне допустимо даже при самой жесткой диете. Для этого нужно только взять несколько меньше жира при приготовлении фарша и потом вымешивать очень тщательно — опять-таки без всяких яиц или размоченного хлеба, — чтобы не получились банальные котлеты. Слепив кюфту с начинкой, положим ее в электрическую пароварку, или в кастрюлю для варки мантов, или просто в бамбуковое решето для варки китайских дим-самов. И отварим кюфту на пару. Главное — не передержать, а то получится жестко и сухо. Десять минут будет совершенно достаточно, чтобы кюфта размером с куриное яйцо достаточно проварилась, но осталась сочной и сохранила аромат свежей баранины.

Бозбаш у меня дома

А будет ли для вас что-нибудь удивительное в том, если я скажу вам, что у нас дома бозбаш готовили не так, как готовит Шах-Гусейн? Ну, смотрите, мы и жили в разных местах, у нас были доступны другие продукты, да и у каждой семьи своя кулинарная история и свои гастрономические традиции.

Вроде бы мои предки с отцовской стороны когда-то жили не так уж и далеко от тех мест, где родился Шах-Гусейн. Он родился в Ленкорани, где значительная часть населения — талыши, а кулинарная культура этого народа восходит аж к древней Мидии. А мои предки жили в Ардабиле — городке близ Тебриза, где

значительная часть населения азербайджанцы.

Ну и если учитывать, что последние сто лет моя родня жила и вовсе в Туркмении, а только потом переехала в Узбекистан, то становится понятным, почему в кулинарии нашей семьи так заметны акценты, характерные для кухни именно тюркских народов.

Кавказские традиции на чужбине — коурма-бозбаш

Судите сами: если коурма является традиционной для большинства тюркских народов мясной “заготовкой” для огромного количества разнообразных блюд, то как поступит с нею азербайджанская семья, волею судеб оказавшаяся в Туркмении, а то и еще дальше — в Узбекистане? Вот именно: в этой семье станут варить из коурмы традиционный суп — бозбаш.

Но поскольку я застал нашу кухню в эпоху, когда у всех уже были холодильники, мне уже не довелось видеть, как коурму-бозбаш готовят из настоящей коурмы, хранящейся в глиняной посуде, залитой жиром. При мне уже поступали проще: сначала обжаривали мясо, а потом сразу начинали из него готовить суп.

И опять все очень просто: брали крупные куски мяса, обжаривали их на масле или на вытопленном сале, добавляли мелко порезанный лук, подрумянивали все до красивого красного цвета и добавляли воду.

Варили долго или коротко — в зависимости от того, из какого именно мяса готовили на этот раз, — а дальше добавляли стручок-другой свежего перца целиком и помидоры, потому что не было в наших краях такой сушеной алычи, как в Азербайджане, а кислая нотка в таких супах обязательна.

После того как помидоры варились некоторое время, в казан отправлялся заранее отваренный горох, а в положенное время и картофель.

Вот и весь бозбаш — все очень, очень просто. Ну и подавали мы его с обычной зеленью. А потом ели, как правило, покрошив хлеб в тарелку с супом, — примерно так, как это делали наши соплеменники в Азербайджане.

Коурма-бозбаш

1 кг баранины

75 г сухого гороха нут (замочить с вечера в большом количестве воды)

70 г курдючного сала или

50 мл растительного масла

2 стручковых перца чили

0,5 кг помидор

3 крупных луковицы
3 крупных картофелины
Зелень Соль черный перец

Кузи-корин-бозбаш — весенняя фантазия

Весенний кузи-корин-бозбаш со сморчками
500 г бараньих костей, обрезков, жилок для бульона
500 г мякоти баранины, подходящей для фарша
2 крупных початка кукурузы
100 г курдючного сала
12 небольших луковичек-шалоток
200 г моркови
Полкило свежих сморчков, вымоченных, тщательно промытых и очищенных от песка
Соль, черный перец, молотая сушеная мята, чабрец

Бывают продукты, сезон которых продолжается неделю, ну, максимум, другую. Можно ли позволить себе потерять время и не броситься вдогонку за этими редкими гостями? Вот взять хотя бы сморчки. Да, они поддаются сушке, и говорят, что от этого не становятся намного хуже, так что есть умельцы, которые обеспечивают себя таким лакомством на весь год. Но все-таки по-настоящему восхитительны они именно в свежем виде!

Все-таки удивителен русский язык: вот как это можно было взять и назвать такой вкусный гриб таким невкусным словом? “Сморчок” — ну что это такое? Смотрите, как узбеки ласково называют такие грибы — “кузи корин”. В переводе — “желудок барашка”.

И это при том, что узбеки употребляют слово “баран” почти всегда в очень позитивном смысле. Если, например, скажут про кого “как барашек”, то это вовсе не означает, что этот человек глуп или упрям. Наоборот, это очень положительная характеристика для человека. Так говорят о людях добрых,

покладистых и безвредных. Но раз мы о супе собрались поговорить, то давайте обсудим не характер людей и баранов, а вкус баранины в особом супе со сморчками… О том, как еще можно приготовить эти замечательные грибы, слава богу, написано немало. Откройте кулинарные книги, погуляйте по интернет-форумам — и увидите, что добавить к написанному уже практически нечего. И поэтому я решил не изобретать какие-то новые детали и тонкости, а использовать сморчки принципиально иначе.

Чтобы не забить тонкий вкус и аромат этих грибов, приготовлю их в супе. Лучше всего вот — возьмем за основу наиболее лаконичный вариант: классическая кюфта-бозбаш, — что может быть проще и надежнее?

Обычно в кюфту добавляют рис или отваренный почти до готовности горох нут. Но в этот раз подумалось: раз уже взялся за эксперимент, то… почему бы и крупяную составляющую не сменить? Вот, скажем, кукуруза. Очень вкусная же сама по себе

вещь: у нее и аромат прекрасный, запоминающийся, и вкус полный, сладкий, яркий. Кукурузу отварим почти до готовности, а потом зерна срежем с початка, измельчим блендером, чтобы получилась как будто крупа, и замешаем с нарубленной вручную бараниной. Небольшую горсточку зерен отложим в сторонку — она пойдет на украшение супа.

Помимо обычных в таких случаях лука, перца и соли — добавим уж тогда и кое-каких украшений: немного мяты да сухого чабреца, с которым обычно заваривают чай. Вы же и так знали, что его можно использовать еще и как специю? Ну так вот…

Теперь, как обычно, тщательно вымесим и выбьем фарш и сформируем из него привычным способом тефтели. Лучше всего опускать готовую кюфту прямо в бульон, но если такой возможности пока нет — бульон еще не разогрелся как следует, — выложим готовые “мячики” на влажную поверхность, чтобы не прилипали. Обычно в бульон для бозбаша добавляют довольно много нарезанного лука. Раз уж у нас тут такая нежность и деликатность намечается на европейский манер, — заменим его шалотом. Морковь порежем кубиком.

Наконец, все заложим в кипяток — кюфту, лук, морковь и сморчки — и оставим вариться примерно на полтора часа, на очень маленьком огне, в медной, невысокой кастрюле, под крышкой. Если у вас нет медной кастрюли, которая очень равномерно распределяет тепло по всему объему, то можно такой бозбаш приготовить порционно в керамических горшочках, в духовке, заливая овощи и кюфту кипящим бульоном, сваренным заранее.

Не поленитесь приготовить такой бозбаш в сезон свежих сморчков! Я вас уверяю, что такие благородные сочетания вкусов и ароматов из в общем-то самых обычных продуктов, случаются довольно редко.

Родина нашей меди

В Азербайджане и на обычную кастрюлю тоже говорят “газан”. Многие тамошние повара ныне изменили добрым медным казанам и готовят теперь плов в алюминиевых кастрюлях. Между тем Азербайджан — одно из тех уникальных

мест на земле, где продолжают изготавливать новую и чинить старую медную посуду. Я очень полюбил медные кастрюли, сотейники и казаны, не говоря уж о самоварах. Даже часть моих сковородок теперь тоже медные.

Да, часть медной посуды непременно должна быть тщательно луженной, другая часть может оставаться просто медной, но надо знать, в какой посуде что готовить, что можно класть в одну и что ни в коем случае нельзя класть в другую. Кстати, нужно помнить: чего точно нельзя — так это хранить готовую еду в медной посуде. Но вот беда — в Москве, говорят, не осталось ни одного мастера под вывеской “лужу, паяю, примуса починяю”. Ладно, слава Газпрому и РАО “ЕЭС России”, в примусах надобность практически отпала. Но как же, позвольте, где теперь лудить посуду? Где починить кухонную медь? Негде. В Москве просто не у кого починить прохудившийся самовар или запаять забытый на плите чайник. Вся надежда на небольшие города, где сохранились традиции и к тому же люди более бережливы и не торопятся выкидывать из дома старые “заслуженные” вещи, знают им цену. Так что, говорят, ближайшие к столице лудильщики живут то ли в Тверской области, то ли в Туле.

Но все равно: качество, с которым позволяет готовить медная посуда, не оставляет мне альтернативы — понадобится, буду возить свою утварь хоть за тридевять земель и чинить ее там. Вообще, я обратил внимание, что медную посуду до сих пор изготавливают именно в тех странах, где… гастрономические традиции действительно богатые и где народная кухня хорошо сохранилась. И если повара в какой-то стране пользуются на кухне медью, то это один из признаков того, что здесь живы кулинарные традиции и этот край интересен с кулинарной точки зрения. Недавно я купил замечательную кастрюлю и сотейник — итальянские. Кто был в этом сапоге сапогом, скажите мне: как там с кухней дела обстоят? Все в порядке, я слышал? То-то же!

Вот и в Азербайджане есть целый город, в котором все мужчины занимаются изготовлением медной посуды и предметов домашнего обихода. Городок этот называется Лахыч, и расположен он вдалеке от автодорог, высоко в горах, в очень живописном и благодатном месте. В Лахыче семь улиц и семь кварталов, а еще один мост через бурную речку, соединяющий городок со всем остальным миром. Надо сказать, остальной мир не забывает это чудесное место. Сюда приезжают практически все путешествующие по Азербайджану, да и сами азербайджанцы хоть раз в жизни, да побывают в этих краях. Потому что Лахыч завораживает, в нем наконец-то теряется ощущение суеты и спешки, а время начинает течь по-другому — не годами, не точными датами авиарейсов и минутами совещаний, а столетиями. Здесь запросто могут сказать “мой дедушка” о человеке, жившем семь веков назад. И даже назовут его имя, потому что это он однажды собрал аксакалов города и убедил их соорудить в городе канализацию. Да-да, под этой мостовой проходит канализация, сложенная из каменных плит, вытесанных из плоского речного камня. Вода в город приходит по желобам водопровода, и в городе повсюду есть места, где воду можно набрать в высокие медные кувшины.

Местным красавицам не приходится ходить по воду далеко, источники расположены прямо на улице и так близко к домам, что девушкам едва хватает пространства для того, чтобы успеть покрасоваться с кувшином на плече. А нравы здесь строгие, ночных клубов нет.

Где чаровнице еще испытать силу своего взгляда, как не у источника, демонстрируя свою грациозность и стать, поднимая кувшин на плечо? Все вот здесь — у воды, на главной улице. Пройти по этой улице — дело на целый день. Невозможно пройти мимо старушки, что вяжет бесконечные носки и чулки да продает расшитые платки с прилавка, у которого сидит целыми днями. А как не поздороваться со старым мастером, присевшим со своими инструментами поближе к свежему воздуху, у двери? Знаете, сколько времени у вас может занять посещение мастерской? Ведь разглядывать старинные вещи, готовые третий век служить каждому купившему их после реставрации, да смотреть, как прямо сейчас, сию минуту, из-под рук мастера выходят точно такие же блюда, кувшины и самовары, можно хоть до вечера!

Но интереснее всего в кузнице, где кухонная и домашняя утварь обретает свою форму, где кусок металла превращается то в блюдо, то в кувшин, то в казан, а будь на то воля мастера и Аллаха, может превратиться и в десятки недорогих ювелирных украшений, обладающих поразительной способностью радовать взор и душу. Вот горн — настоящий, со старыми, но надежно работающими мехами. Вот наковальня, вокруг которой

становятся одиннадцать ковалей, а мастер садится на невысокий табурет и начинает дирижировать молотобойцами. В руках у мастера щипцы и небольшой молоток, которым он только указывает, куда бить. В руках у ковалей различные молоты, молотки, молоточки, каждый из них называется по-своему. Мастер произносит название очередного молота и показывает, куда бить. Все происходит очень быстро. Град древних, коротких, лаконичных слов, отрывисто и глухо слетающих с губ мастера, отзывается градом ритмичных ударов. Удар каждого молотка возвращается из-под потолка кузни особым тоном.

И все действие очень быстро налаживается и мгновенно превращается в горную, ритмичную, дерзкую мелодию, завершающуюся шипением металла, опущенного в ведро с водой. После этого звука в мастерской становится непривычно тихо, только звон в ушах, перебиваемый приглушенными голосами молотобойцев. Ведь, начиная свою работу, они могут только догадываться о том, что именно задумал сделать их руками мастер. Отсюда, из кузницы, утварь переходит в соседнюю мастерскую, где работают подлинные художники — чеканщики и резчики по металлу. Это люди, способные всю свою жизнь делать, казалось бы, одно и то же, но ни разу не повториться в деталях узора. И вот эти люди делают из обычных предметов обихода произведения искусства. Зачем? Для чего? Какая разница, что будет выбито и выгравировано на донышке блюда, на котором подадут плов, если всей его красоты под этим пловом все равно не будет видно?

Какой прок украшать кувшин для воды или котелок, который повесят над очагом? А вот надо: душа мастера требует, чтобы ее красота была явлена людям, душа покупателя просит покупать не только удобное, но и красивое, душа повара не позволит готовить абы что в этой красивой посуде, совесть хозяина не позволит положить на такое блюдо плохо приготовленное угощение. Вот поэтому работы у лахычей со временем не убавляется, спрос всегда был, есть и будет. Кому старый самовар отреставрировать, кому облудить и почистить тот, которым он пользуется сейчас, а кто-то не пожалел денег и заказал новый семизар. Не знаете, что это за слово? Думаете, вам понадобится перевод? Ну, посмотрите на этот предмет, он вам ничего не напоминает?

Это же отец самовара! Дербентские или шемахинские тезики продавали семизары русским купцам, а тем, для того чтобы продавать их в России, требовалось название — бренд, иными словами, — вот они и сложили два русских слова в одно,

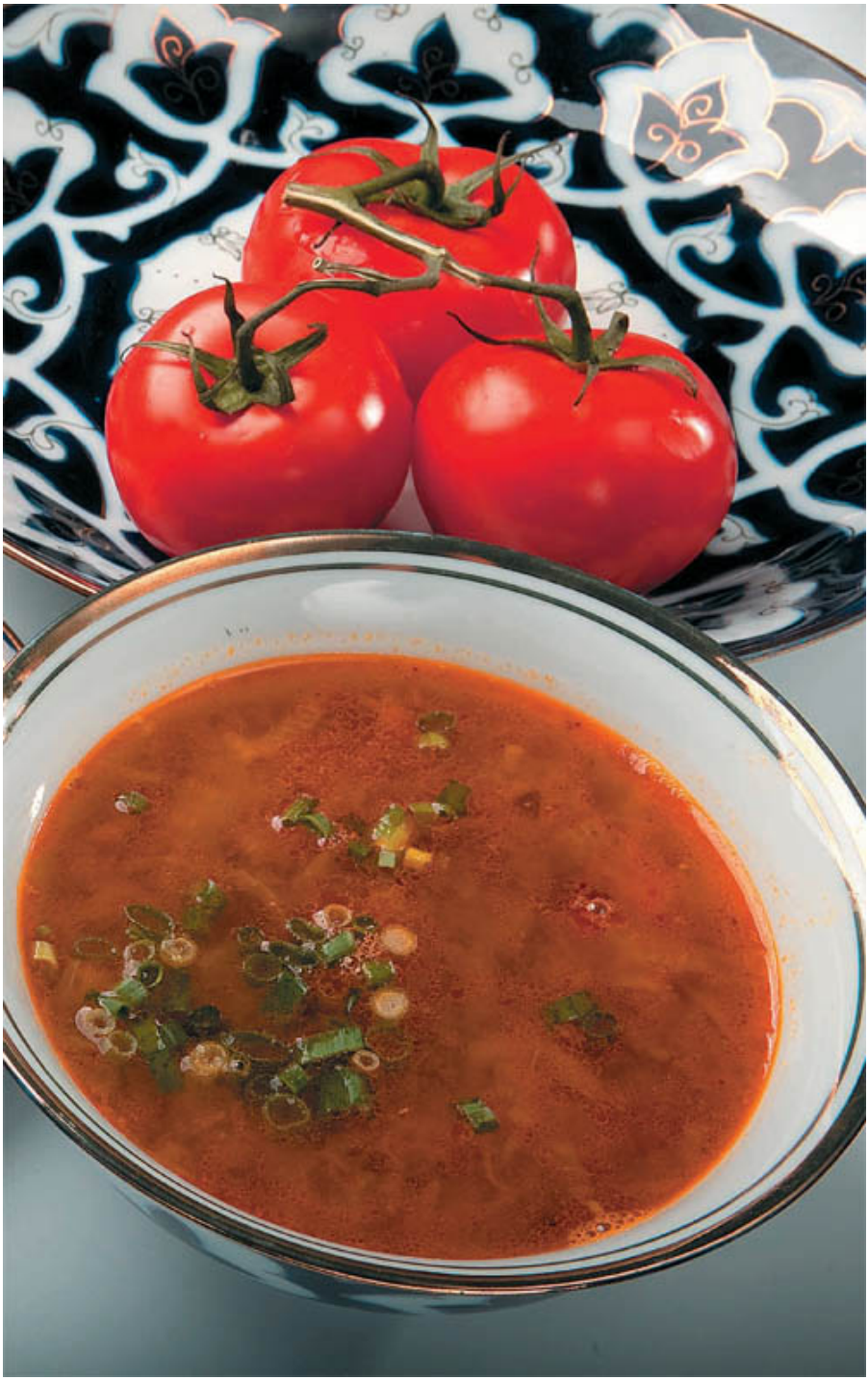
напоминающее оригинальное название. Семизар — это и есть самовар. Не верите мне? Ну поинтересуйтесь, когда в Туле было основано производство самоваров. А когда на Руси чай пить начали, слышали? Между прочим, за полтора столетия прежде того времени, когда в России появился первый российский самовар. Вот оно как! ты не расстраиваются. То, что русские мастера сделали из самовара, превратило его из походного водогрея для путешественников или чабанов в объект совсем другого класса: абсолютно необходимый элемент декора богато накрытого чайного стола, а иногда и в предмет подлинного искусства. Ну и то, что чай и самовар так полюбились в России, только доказывает высокие душевные качества русского народа, теплоту его характера и гостеприимство. Как еще с гостем побеседовать, как не за чаем? Поэтому в Азербайджан самовар вернулся уже с русским названием, и теперь редко где найдешь азербайджанский дом, в котором не было бы самовара.

Самовар стоит даже в ковровой лавке, где работают прекрасные лицом и сердцем женщины. Вот станок, за которым они ткут очередной ковер в ожидании покупателей, а вот, рядом, самовар. И сами пьют, время от времени отрываясь от работы и осматривая то, что у них получается, и гостям-покупателям нальют стаканчик. Глоток ароматного напитка и кусочек сахара сделает любого покупателя сговорчивее. А меня эта женщина подкупила тем, что неожиданно заговорила с мной не по-русски и не по-азербайджански, а на особом наречии фарси, которым до сих пор пользуются некоторые семьи в Лахыче. Вообще, чаще всего лахычи разговаривают на тифлисском наречии азербайджанского языка, а эта женщина заговорила со мной такими словами, которые как будто бы перенесли меня на несколько столетий назад: может быть, мои далекие предки, точно так же, как нынешние лахычи, занимались здесь ремеслом, торговали, строили дома, писали поэмы, любили женщин и растили детей.

Спасибо, город Лахыч. Спасибо вам, лахычи. Многое в голове на свое место встало.

Не все излишества и правда лишние: хом-бозбаш

Но не всех устраивает простота. Очень часто ресторанные повара, кажется, намеренно усложняют то, что можно приготовить очень просто. Оно и понятно — ресторанному повару хочется свой класс показать, выпендриться. Вы же тоже в детстве катались на велосипеде, проявляя лихость, и, проезжая на велике мимо девчонок, держали руки, скрестив их на груди, или закладывали их за спину. Вот точно так же и те повара — там, где можно доехать из пункта А в пункт Б, просто вращая педали и управляя рулем, они исполняют какие-то номера, сальто-мортале и прыжки на месте — исключительно для демонстрации своего класса.



Впрочем, иногда и народ вдруг тоже… начинает исполнять номера. Только у народа обычно получается не просто усложнить процесс приготовления, но и существенно улучшить его результат! Например, готовят бозбаш не так, как я описал только

что, а для начала припуская мясо. Для этого мясо укладывают в широкий сотейник (или достаточно глубокую сковороду), желательно в один слой, и подливают воды так, чтобы она едва покрывала мясо. А если где и не покроет — ничего страшного, потому что все равно мясо будет припускаться на очень маленьком огне, под крышкой, и то, что не покрыто водой, так или иначе дойдет на пару. Припускают довольно долго, даже невзирая на то, что обычно для хомбозбаша используют ребрышки и корейку — то есть достаточно хорошее мясо, которое на сковородке, например, становится готово почти моментально. Но вот что удивительно: если припускать мясо при осторожном нагреве, не допуская сильного кипения, то можно растянуть время его приготовления без существенного ухудшения его качества! Я забегу немного вперед и расскажу вам, что я теперь придумал вместо этого припускания. Я закладываю баранину не просто в сотейник, а в медленноварку — особое устройство, которое позволяет готовить продукты при низких температурах. Если бы у меня не было медленноварки, то я бы поставил сотейник с мясом в духовку, разогретую всего до 120–130 °C, не больше, или на водяную баню да и оставил бы так на несколько часов.

Хом-бозбаш

1,5 кг очень хорошей баранины — ребрышки, корейка, тазобедренная часть

2 крупных луковицы

2 крупных морковки

2 болгарских перца

3 помидора или 1,5 столовых ложки томатной пасты

3–4 крупных картофелины

75 г сухого гороха нут (замочить с вечера в большом количестве воды)

1 крупная айва

10 ниточек шафрана

Соль, сахар, черный перец

Только вот что — в медленноварке я под мясо подкладываю картошку, которую потом собираюсь тоже использовать в бозбаше. Картошка, простоявшая под мясом при относительно невысокой температуре несколько часов, в готовом блюде звучит замечательно, вот что я вам скажу. а дальше я поступаю так же, как все. Готовое припущенное мясо я обжариваю на вытопленном жире в сковороде — просто придаю мясу некоторый румянец. Потом перекладываю в кастрюлю с водой, куда процеживаю и

бульон, оставшийся после припускания. а после мяса на сковороду отправляется лук, немного моркови, следом за ними болгарский перец и либо помидоры, либо, смотря по сезону, томатная паста. Надо иметь в виду, что и томатная паста, и помидоры после выпаривания из них части влаги имеют склонность к пригоранию, поэтому содержимое сковородки необходимо постоянно помешивать, а ближе к окончанию процесса долить кипятка. После того как кипяток растворит то, что успело прилипнуть к сковородке от мяса и овощей, все содержимое перекладываем в кастрюлю, добавляем заранее отваренный горох, айву, порезанную дольками, солим, выправляем излишнюю кислоту сахаром и продолжаем варить минут десять. Примерно через двадцать минут, когда на поверхности кастрюли перестанет образовываться пена, в кастрюлю отправляем картофель, сварившийся еще в медленноварке или в сотейнике с мясом, даем ему прогреться, еще раз проверяем соль и подаем на стол — отдельно мясо, айву и картофель и отдельно суп.

Пити — нестареющая классика Востока

А что вы думаете, зря, что ли, старинные предметы называют антиквариатом и продают в десятки раз дороже их потребительской стоимости? Или взять те же старинные замки, дома, в которых жить весьма неудобно, а люди их покупают за сумасшедшие деньги и живут в них, испытывая гордость?

Если гордость нуворишей состоит лишь в том, что они сумели заработать столько денег, что им стали доступны и эти символы роскоши тоже, то представляете себе, какой же должна быть гордость людей, образы предков которых запечатлены на парадных портретах, развешанных по стенам тех замков? На мусульманском востоке традиция рисования портретов не состоялась по причине борьбы ислама с идолопоклонничеством, и если какие портреты где и сохранились, то все они имеют историю чуть более ста последних, относительно светских, с точки зрения общественной морали и бытовых нравов, лет.

Но вот старинные здания и сооружения на Востоке сохранились повсеместно и ценятся не менее, чем, скажем, в Европе. Просто люди не спешат капитализировать эти ценности, назначая за них пошлый прайс в долларах и евро, — в большинстве случаев эти ценности превосходят собою любые деньги.

Ну кто посмеет оценить Тадж-Махал? У кого хватит безрассудства назвать цену хотя бы куда как более скромной Девичьей башни в Баку? Скажу вам больше того: никому и в голову не придет назвать балансовую стоимость здания бывшего караван-сарая в Шеки — городке на севере Азербайджана. Здание шекинского караван-сарая между тем чрезвычайно интересное. Построено оно из широко распространенных в тех краях материалов — речного камня и жженого кирпича. Из кирпича выстроены только ритмично расположенные арки, а сами стены как бы заполнены речным камнем. Черепичная крыша, прямоугольный двор, номера для постояльцев на втором этаже и лавки купцов, распахнутые дверями наружу здания на первом этаже, склады для товаров в полуподвальных помещениях — все более чем рационально. Совершенно понятно, что это здание было выстроено не ради удовлетворения чьих-либо амбиций, не ради какойто особой красоты. Его строгость и целесообразность во всем говорит о том, что это здание построили люди, умевшие считать деньги. Да, деньги и заработок от торговли в свое время сделали Шеки успешной и благополучной столицей ханства. Товары, проданные и купленные здесь — на полпути между Персией и Россией, растекались по всему свету, а деньги и золото, наоборот, собирались в этом городе. Золото привлекало все больше торговцев, осваивающих новые рынки, а медь и серебро влекло простой люд, надеявшийся своим горбом заработать себе здесь тарелку хорошей еды на каждый день да отложить хоть раз в неделю монетку в кубышку. И еда, которую ели в этом городе носильщики, грузчики и погонщики верблюдов, была такою же простой, бесхитростной и рациональной, какими были надежды и чаяния людей, приходивших в Шеки на заработки или и вовсе живших в этом городе. Пожалуй, самым популярным блюдом в этом городе было пити. Просто пити. Или не так уж просто? Бывают блюда, которые настолько просто готовить, что даже и объяснять кулинарную сторону дела как-то неудобно. Вот в случае с пити (ударение на последний слог, если что) как раз только-то всего и надо, что уговорить вас. Не

забывайте про пити! Холодное время года для него — самый сезон. Готовьте и ешьте — это замечательная еда, несмотря на всю ее простоту и даже некоторую брутальность. Думаю, что практически у каждого кулинарно-озадаченного человека гденибудь пылятся глиняные необливные горшки. Вот такие, как в советское время использовали для подачи разных мясных и овощных запеченных блюд. Так вы не валяйте дурака, возьмите их, заполните водой и дайте постоять, чтобы из пор керамики вышли все пузырьки. а потом поставьте их на железную горячую плиту или в духовку и пусть покипят. а потом положите в них какой ни на есть жир, такой, что вы есть не станете, — почечный, например, или внутренний бараний. Да можно любой, лишь бы свежий, без запаха. И налейте в них еще раз воду до краев. И пусть кипит, выпаривается постепенно, а когда воды совсем не останется, уберите из горшков все, что скопилось на донышке, и вымойте их. Вы понимаете смысл сделанного, правда? Теперь они готовы к использованию. И пусть стоят, пока не придет им срок послужить.

Пора бы наконец объяснить, что такое эта алыбухара. На самом деле это просто зеленая или желтая, часто слегка недозрелая кислая слива особого сорта,

похожая на алычу. Ее сушат прямо вместе с косточками, но не очень сильно: она получается как хороший, непересушенный чернослив. Цвет у готового продукта может быть желто-коричневый, иногда немного зеленоватый. Аль-бухару используют всегда, когда нужно придать блюду освежающую кислинку. Если сушеной сливы совсем не достать, то вместо нее в дело идут обычные помидоры — они тоже позволяют подкислить готовый продукт. Но аль-бухара, конечно, дает вкус особенно богатый, веселый и сопровождающийся чудесным ароматом.

Крестьянский пити — надежная еда серьезных мужчин

А теперь, когда у вас случится хорошее настроение, то достаньте наши подготовленные горшки да возьмите вот такие продукты:

— хорошего мяса от бараньего задка, очищенного от пленок и жил,

— курдючного сала,

— замоченного гороха,

— алычи или аль-бухары,

— луку, порезанного кубиками,

— шафрану,

а если сезон, то и свежих каштанов, которые следует обрезать по заостренным кончикам, отварить десять минут и очистить, пока они горячие. Ну и хорошей, чистой воды возьмите, не поскупитесь. Хорошая вода для супа, как и для чая, — один из самых важных ингредиентов, да-да! Укладываете в каждый горшочек горох, отмеряя по стограммовой водочной стопочке на порцию, несколько кубиков мяса, немного лука, заливаете водой и прикрываете верх пластинкой сала, толщиной в палец, присыпаете шафраном, солите и ставите на плиту. Вот про плиту придется сказать особо. Может, видел кто хорошие плиты, какие раньше были в деревенских печах? Или ресторанную плиту? Вот о такой плите я и говорю. а что делать, если вы еще не построили близ своего дома нормальную кухню, где помимо казана, мангала, печи есть и вот такая плита? Делать нечего. Возьмите тогда большую чугунную сковородку с низкими бортами, поставьте ее на конфорку, отрегулируйте горение, чтобы сковорода была достаточно горячей, но все-таки не раскалилась докрасна. Поставьте горшочки в эту сковороду и пусть кипят, пусть по одному маленькому пузырьку поднимается с частотой вашего пульса. Пусть кипят часов хотя бы восемь. Или даже двенадцать. Но можно поставить и с вечера, чтобы поесть на другой день в обед — ничего страшного не произойдет, не перестоит ваш пити, не беспокойтесь. Если нет такой сковороды, то можно поставить и в духовку, хотя это не совсем то, что нам надо. Не понимаете почему? Дело в том, что когда горшочек кипит на плите, то нагревается он преимущественно внизу. За его верх можно и рукой подержаться недолго, он имеет температуру не выше градусов восьмидесяти. Таким образом, конвекция охватывает не весь объем, а только нижнюю часть горшка, там происходит основное действо, а сало перекрывает выход пузырьков наружу, поэтому содержимое не выкипает так сильно, как могло бы выкипеть в духовке. В общем, если возьметесь готовить в духовке, то заглядывайте в нее почаще и регулируйте температуру.

Ну и готовить так долго, как надо, навряд ли получится, а здесь все дело именно в темпе готовки. Незадолго до окончания приготовления пити опустите в горшочки по одному-два каштана на порцию и по одной-две алычи или аль-бухары. Количество зависит от кислоты, от вкуса сухофруктов. Нам важно получить правильный, приятный вкусовой баланс. После того как опустили сухофрукты и каштаны, готовить дольше тридцати минут не стоит — раскиснут и развалятся. Ну вот все готово и пора, пора, пора садиться за стол! а вот здесь нас ожидает чуть ли не больше сложностей, чем при готовке, честное слово.

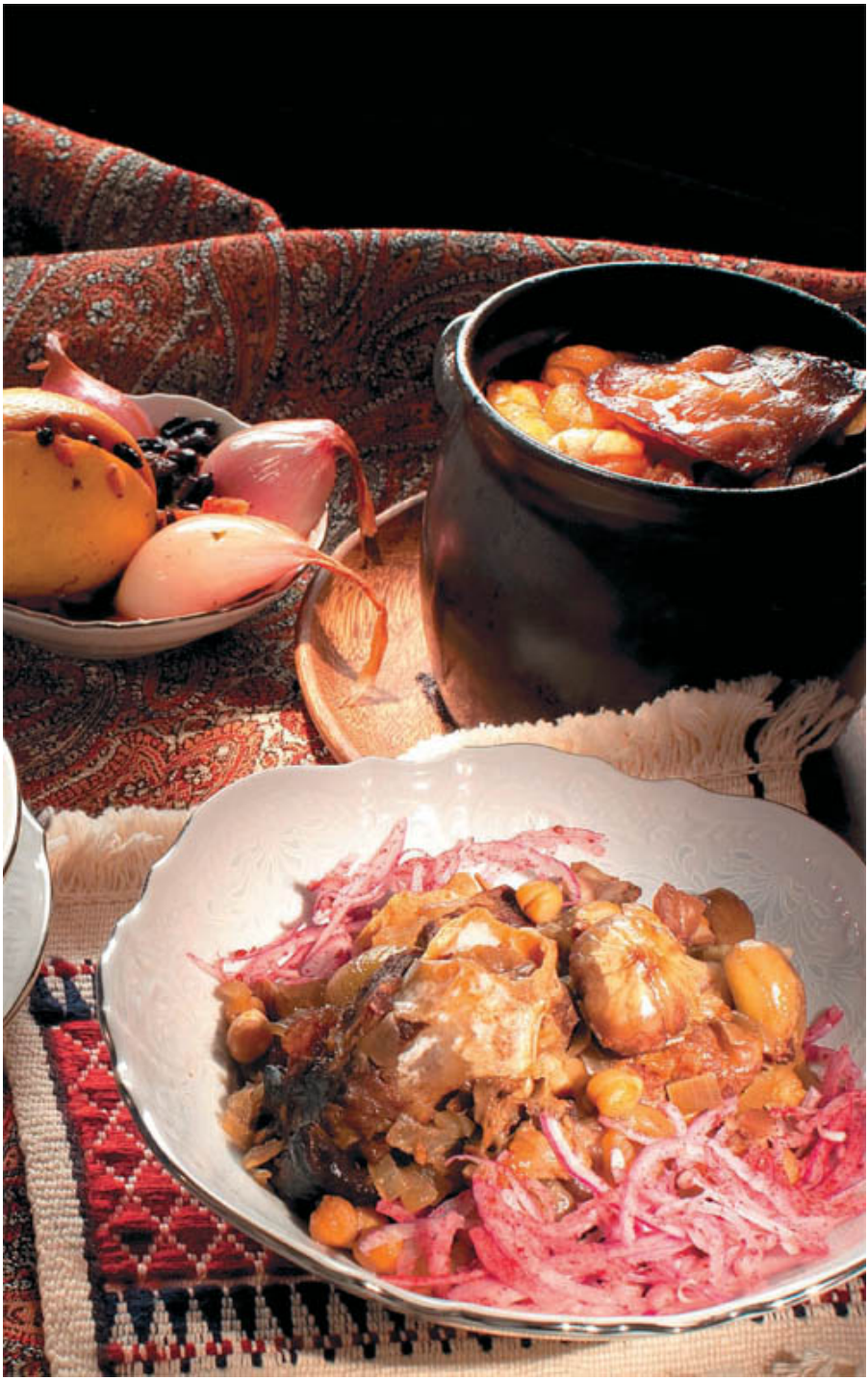
Во-первых, подайте к пити свежие помидоры, репчатый лук, порезанный толстыми полукольцами, соленья и обязательно сумах. Конечно, без чурека никак не обойтись — не едят пити без этого хлеба. Поставьте перед каждым едоком горшочек с пити и глубокую тарелку. Теперь надо действовать так. Разломите хлеб на небольшие куски, уложите к себе в тарелку, посыпьте сумахом и залейте бульоном из горшочка. Хотите — положите немного курдюка, а нет — так просто съешьте для начала этот хлеб и этот необычайно крепкий и ароматный бульон. а по пятьдесят грамм? Да лучше уж по сто! Но непременно ешьте с луком: не заботиться же о запахе, черт возьми, в воскресный-то день? Тарелка чистая? а как же. Теперь выкладывайте все, что осталось в горшочке, и разминайте в пюре. Сумах не забыть, еще пятьдесят грамм, еще лук, ну и овощи свежие и соленые — это будет хороший, правильный обед в ноябрьскую слякоть или февральскую пургу.

> Ни в коем случае не пытайтесь использовать с этой целью хорошую современную сковородку с тефлоновым покрытием. Она сделана из тонкой стали и для долгого медленного нагрева совершенно не годится. Да и покрытие может отслоиться. Тут надо отправляться на какой-нибудь деревенский рынок, где бывают развалы не самой эстетичной, но зато очень надежной по конструкции посуды “как у бабушки”. Кстати, обратите внимание, что у сковороды, которую вы применяете в качестве такой чугунной подставки для долгого медленного нагрева, не должно быть ручки, ни деревянной, ни тем более пластиковой: сгорит неминуемо.

Обыкновенный пити в горшочках

На шесть порций потребуется:
600 г мякоти баранины от задней ножки
300 г курдючного сала
100 г гороха нут
400 г лука Горсть кислой алычи
15–20 каштанов Соль, перец, шафран

Копченый пити по мотивам рассказов Назима



На интересную вариацию этого традиционного, по-своему совершенного, хотя и очень простого, как видите, блюда, натолкнул меня рассказ одного из лучших друзей нашей семьи — Назима, который родом как раз из знаменитой азербайджанской

Шеки. Если говорить точнее, то из горного села поблизости. Назим — красивый и благородный человек, с ним всегда приятно побеседовать, он великолепный рассказчик.

Так вот, как-то раз Назим рассказал мне, что в их семье мясо, заготовленное на зиму, развешивали на чердаке: там помещение естественным образом хорошо проветривалось, да и зимы в горах достаточно прохладные, так что запасы могли сохраняться довольно долго. Но помимо прочего так получалось, что за зиму мясо успевало подкоптиться от дыма печи, которой постоянно отапливался дом. Поэтому все блюда, которые готовились зимой, получали отчетливый привкус копченого. Между прочим, этот рассказ Назима послужил одной из причин того, что я принялся за эксперименты с копчением баранины. Конечно, немного найдется городских жителей, которые пустятся вслед за мной в такие сложные кулинарные эксперименты. Но зато сегодня копченое мясо нетрудно при желании найти в готовом виде. Даже и копченый курдюк можно попробовать поискать — спрос неизбежно родит предложение! а дальше оказывается: все, что я сделал по мотивам пити, легко объяснимо и опирается на традицию, распространенную в самых разных странах, где с удовольствием варят разные супы. Ну кто, например, не знает, что любой суп с копченостями получится очень хорош, если готовить его на основе каких-нибудь бобовых — одного из видов гороха, фасоли. Мало того что получается интересное вкусовое сочетание, так и те и другие продукты нуждаются примерно в равном времени для своего приготовления: само по себе это удобно, особенно если варить такой суп в горшочке, способом медленным, долгим, но зато не требующим от повара постоянного присмотра. Причем очень часто для подобных блюд используют даже не мясо, а только копченые кости: те, что остались от окорока, от рульки, а то и от грудинки или от ребрышек. Любому знатоку понятно, что эти остатки дадут крепкий, наваристый бульон. Дальше: кому неизвестно, что такие супы непременно следует подкислять? И это тоже очень легко объяснимо и понятно: сладковатые ноты копченого мяса и бобовых обязательно надо чем-то оттенить. Ну, а применение курдючного сала мне было хорошо знакомо еще из узбекского опыта: вспомнился нохатхурак — блюдо из гороха, всю ночь варившегося с мозговыми костями и кусочками курдюка. Его подают обычно на завтрак со свежим, тонко порезанным луком, заправляют острым молотым красным перцем. Так что общие корни этого традиционного удовольствия с азербайджанским пити — совсем на виду. И какие вопросы могли у меня возникнуть во время приготовления моей версии пити? Да

никаких! И у вас, я думаю, не возникнут. Всего-то и надо, что правильно подобрать ингредиенты да сложить их в нужном порядке в горшочке.

Смотрите, сначала замоченный горох. Потом несколько копченых косточек небольшими кусочками. Мелко порезанный лук, который за долгие часы приготовления должен придать бульону необходимую густоту. Помидор в качестве подкислителя, пластинку копченого сала да несколько каштанов, которые надо не забыть добавить в горшочек незадолго до готовности супа.

Вот и все, вот и все хитрости! Остается только послушаться народного опыта и не ставить горшочки в духовку, а готовить непременно на плите, а нет плиты, так хотя бы на чугунной сковородке, как это описано выше. Ограниченная пластинкой сала и слоем жира на поверхности конвекция— вот что необходимо для удачного приготовления этого блюда, вот что очень важно. Духовка, греющая горшочек практически равномерно со всех сторон здесь ну никак не подойдет. Лишней будет и крышка. Следуйте за народной традицией, отшлифованной столетиями: ничего более точного, в технологическом смысле, все равно не придумаешь… И есть это блюдо обязательно следует точно так же, как в Шеки. Сначала бульон и чурек, не забыть присыпать сумахом, а уж потом снимать губами с косточек дрожащее мясо, разминать в пюре горох, каштаны и помидор, уж потом присыпать это пюре тонко порезанным и помятым руками луком с сумахом, уж потом заедать все маринованным луком, огурцами да солеными помидорами. Лаваш и зелень будут очень уместны. Ничуть не менее уместны, нежели рюмочка тутовой водки — не для пьянства, а укрепления здоровья и пищеварения для.

Копчености делают применение шафрана в этом блюде излишней тратой — тонкий вкус и аромат шафрана будет безнадежно забит, но вот добавить в суп сушеный перчик чили, непременно целиком, да такой,

чтобы ни одной трещинки, — милое дело. Аромат перца и некоторая острота блюда совсем не помешают — ведь мы готовим блюдо зимнее, согревающее!

Петрушка

Копченый пити в горшочках

1 кг нарубленных кусочками копченостей с косточками — лучше баранины, но вы меня поняли

300 г курдючного сала — в идеале тоже копченого, но я как бы намекаю, что сало — это не только курдюк

100 г гороха нут

500 г лука 6 небольших помидор

Горсть чищеных каштанов

Острые перцы чили — в те горшки, где понадобятся Соль, перец, сумах

Мнимый суп, или Желание поесть мяса

Едва ли не с момента рождения каждого человека окружают правила, начиная от правила перерезания пуповины и кормления материнским молоком строго по часам и заканчивая правилами оформления пенсии. И всю жизнь чего ни коснись — правила,

правила, правила. Как ездить на машине, как любить женщину, как составлять квартальный отчет в налоговую инспекцию — соблюдай правила! И знаете, что я вам скажу? Правила знать — очень полезно. И в большинстве случаев их лучше соблюдать. Неукоснительное соблюдение правил приводит к легко прогнозируемым результатам, ты получаешь ровно то, на что рассчитывал, и окружающие смотрят на тебя с прохладным одобрением. Но когда очень хорошо научишься тому, как надо, то не грех… иногда правила взять да и нарушить. Больше того скажу — если нарушать правила виртуозно, то это вызывает восхищение у окружающих, а сам нарушитель испытывает ни с чем не сравнимый кайф. В кулинарии тоже есть незыблемые правила. Вот, к примеру, одно из них: хочешь сварить наилучший бульон — закладывай мясо в холодную воду, а хочешь вкусно сварить мясо — оберни его в кисею, обвяжи бечевкой и опускай в кипяток. Мы еще вернемся к несоблюдению правил, а пока давайте поговорим вот о чем. Бывают блюда, которые готовят кто во что горазд. Порою, читая рецепты или даже просто глядя на результат, невозможно и представить себе, что речь идет об одном и том же. Мало того что продукты в списках ингредиентов скачут туда сюда, так еще и технологии отличаются принципиально, а общим остается одно лишь название. Почему так происходит? Может, так случается с блюдами, относительно которых правила еще не сформировались? Или, наоборот, блюдо настолько древнее, что никто уже и не помнит, ради чего оно, собственно говоря, затевалось? а давайте попробуем распутать один такой клубок под названием хашлама?

Ускользающая правда о хашламе

Клубок этот — ой какой непростой, скажу я вам! Думаю, что не зря даже классик русской гастрономической литературы Вильям Васильевич Похлебкин и словом не обмолвился на эту тему в своей книге “Национальные кухни наших народов”, видимо не решившись отнести ее к кулинарной традиции ни одной из кавказских республик.

Надо сказать, что, распределяя народные блюда по национальным квартирам, основатель нашей современной кулинарной историографии совершенно не учитывал тот факт, что кулинарная география не заканчивается на границах Советского Союза, что помимо пятнадцати республик есть и другие страны, со своими гастрономическими традициями и историей кухни, и что некоторые народы, проживающие за пределами бывшего СССР, являются близкими родственниками

тех, что живут внутри него. Поэтому, не удивляясь некоторым несуразицам в его систематизации народной кулинарии, я поставил его книгу обратно на книжную полку с изумлением: как это нет хашламы? Все ее готовят, любят, едят с удовольствием, а книжных рецептов нет?

Другие поваренные книги дали мне лишь упоминание об этом блюде, не считая парочки бредовых рецептов, явно почерпнутых из интернета, но большинство книг… просто молчали, как будто и нет такого блюда вовсе. Сговорились они все с Похлебкиным, что ли, — или Похлебкин с ними сговорился?

И вдруг — о чудо! — старенькая, изрядно потрепанная книга грузинского доктора Тамары Платоновны Сулаквелидзе, написанная полвека назад, подарила мне сразу два рецепта хашламы. По одной версии автора это суп из “молодой телки”, приготовленный очень просто и приправленный чесноком и петрушкой. Впрочем, несмотря на классификацию “суп”, бульона по этому рецепту должно получиться совсем немного. По другой версии это мясное блюдо из молодой баранины. Просто отварная баранина, и все! Солить уже на столе.

Ну что же, этот результат меня вполне устроил, поскольку мои представления совпадали с мнением признанного авторитета хотя бы в общих чертах. Я как раз был уверен, что по сути хашлама — это такой вареный шашлык, эдакий кулинарный оксюморон, к которому прибегают, когда условий для шашлыка нет, а условия для варки мяса налицо. Но тем не менее та хашлама, что я ел у других людей и готовил сам, несколько отличалась от рецептов Сулаквелидзе Т.П.

Но есть ли в том что-то удивительное? Нет! Два соседа по-разному готовят, а уж представители разных народов просто обязаны готовить с заметными региональными и национальными различиями. Ну, так слушайте мое изложение азербайджанской версии этого блюда. Здесь всего несколько правил. Вернее — способов нарушений этих самых правил.

Во-первых, мясо на хашламу идет без разбора по сортам. Забудьте “это на шашлык, а из этого фарш” — в хашламу можно класть хоть всего барана.

Во-вторых, мясо в хашламу рубится кусками среднего размера, и это несмотря на то что основная цель хашламы — получить вкусное отварное мясо.

А в-третьих, четвертых и пятых, мясо закладывается где в холодную, а где и в кипящую воду (в зависимости от местных особенностей и традиций), кастрюля предпочтительна “неправильная” — широкая и неглубокая, и даже метод варки подбирают неправильный: не как для варки мяса — кипение, а

как для хорошего бульона — очень медленное томление!

И надо вам сказать, бульон от хашламы получается действительно просто супер. Еще бы — столько мяса на костях, оно плотно уложено в посуде, а воды берется совсем немного, чтобы только-только покрыло да оставалась возможность снять пену, когда она появится.

Что еще? Морковку, головку лука, корень петрушки или корешки и стебельки кинзы, перец горошком да соль. Догадаетесь, когда и как добавить? Вот и все — вот и весь рецепт хашламы. Конечно, незадолго до подачи из хашламы следует убрать вываренные коренья и добавить истолченный шафран да посолить немного. И уже прямо на столе хашламу не помешает приправить сушеной мятой и фиолетовым базиликом.

Что-то мне говорит, что в Грузии вряд ли обошлись бы без чеснока, подавая хашламу. Хотя, может быть, я и ошибаюсь. Но вам-то кто мешает подавать, руководствуясь собственными вкусами? Молодой зеленый чеснок с такой едой — это хорошо. Только не знаю, зачем тогда брать дорогой шафран и как поступить с тонким ароматом сушеной мяты.

Классическая хашлама

5 кг зрелой баранины, нарубленной кусками побольше мужского кулака, от разных частей туши, вместе с костями

Не более 2–3 л свежей чистой воды

Набор овощей и кореньев для бульона:

лук, морковь, корешки петрушки и кинзы

Соль, перец Шафран, сушеная мята, базилик

Корень петрушки в последнее время не так-то просто стало найти в большом городе. Зелень — и петрушку, и кинзу, и прочие пряные травы — все чаще норовят нам продать в маленьких пластиковых горшочках, а там никаких корешков нет: не развиваются они на гидропонике, образуется только комок тонких спутанных нитей. Так что если увидели хорошие, ровненькие, но не слишком переросшие корешки на рынке у какой-нибудь старорежимной бабушки — берите сразу с запасом. Дома все корешки аккуратно отделите от зелени, отскоблите начисто, вымоете, вытрете насухо, уложите в пластиковый пакет и заморозите. Потом будете вынимать по штучке каждый раз, когда соберетесь варить бульон.

А время приготовления я вам преднамеренно не указываю, потому что оно может варьироваться в зависимости от выбранного мяса от двух и… до шести часов. Да, конечно, полугодовалый ягненок вполне сварится, и мясо начнет отпадать от костей через полтора-два часа. Только не ждите от него ни богатого аромата, ни навара, ни бульона, который склеивает губы и заставляет поминутно искать салфетку, чтобы отереть пот со лба. Все эти прелести настоящей хашламы можно получить только от хорошо упитанного зрелого барана, которого, собственно говоря, на шашлык пускать уже поздно, а вот хашлама из него такая, как на картинке.

Я знаю, что и вы тоже сейчас вспоминаете рецепты хашламы, и некоторые из вас уже пошли читать бредятину из интернета, и я предвосхищаю ваш вопрос: а как же овощи?

Отвечаю: не в овощах дело!

Но если так уж хотите с овощами и вас не устраивает утонченная лаконичность, которая характерна для этого блюда в его классическом исполнении, то давайте я вам покажу еще один вариант, который, я надеюсь, очень вам понравится.

Вот, допустим, вы взяли баранину, о которой я вам говорил, такую, что варить ее следует полдня. Готовьте все точно так, как я описал в предыдущем рецепте. Но за час до готовности, когда мясо уже оголит кости и все жилки разбухнут, а бульон начнет благоухать так, что впору баррикадировать двери от соседей, вынимайте баранину, разбирайте на куски и удаляйте крупные кости. Бульон пусть остается на плите, только смотрите, чтоб не сильно кипел, да прикройте крышкой, чтобы не выпаривался. Не забудьте заправить бульон шафраном.

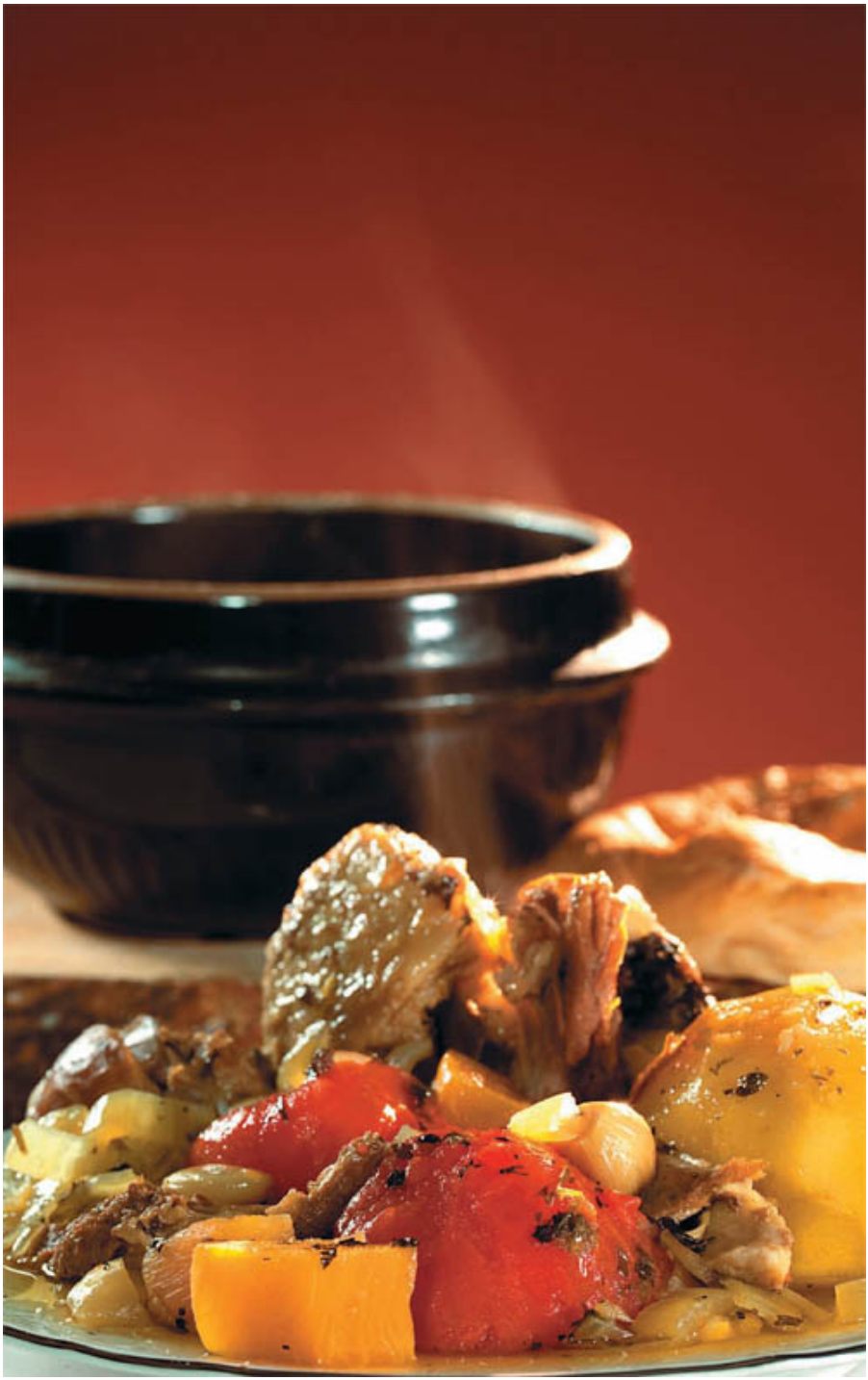
А тем временем поставьте в духовку керамические горшки, чтобы прогрелись. Если горшки обливные и могут выдержать скорый нагрев — ставьте их пустыми, а если пористые да вы не уверены в их закалке, то наполните их водой и поставьте в духовку, нагретую градусов до двухсот, — пусть вода в них закипит.

Опорожните горшки и скорее, пока они не сильно остыли,

закладывайте в них крупно порезанный лук, несколько зубчиков чеснока, пять-шесть горошин черного перца, лавровый лист, репу, вареное мясо, картофелину и ошкуренный помидор. Приправьте сухим базиликом и мятой и доливайте кипящим бульоном.

Накройте горшки лепешками из слоеного теста, смажьте лепешки яичным желтком, разведенным водой, да присыпьте кунжутом. Ставьте в духовку при 180 °C, а как закипит и крышка красиво приподнимется, убавьте нагрев до 140–150 °C, и пусть томится примерно час. За это время все овощи будут как следует готовы, а мясо еще не успеет развариться вдребезги.

Ешьте сначала мясо и овощи, присыпая их солью и закусывая свежей зеленью, а бульон пусть пока постоит в горшках. Не беспокойтесь, он не слишком остынет. Запьете все бульоном, съедите слоеную лепешку и вот тут-то и поймете, чего вам в жизни до сих пор не хватало.



“Запеченная” хашлама в горшочках

2 кг зрелой баранины, нарубленной кусками побольше мужского кулака от разных частей туши, вместе с костями

Набор овощей и кореньев для бульона:

лук, морковь, корешки петрушки и кинзы

4 картофелины

4 средних репки

4 помидора

Головка чеснока, разобранная на зубчики и очищенная

2 луковицы

Соль, перец, лавровый лист

400 г слоеного теста — можно взять готовое, размороженное

1 желток, разведенный водой, для смазки и кунжут для посыпки

Шафран, сушеная мята, базилик

Еще одна очень важная вещь на вашей кухне — хлопчатобумажный кулинарный шпагат. У нас в продаже попадается не так часто, даже в дорогих магазинах хозяйственной утвари. Так что не исключено, что придется везти эту простую веревочку из-за границы, где моток правильного шпагата в любой кухонной лавочке стоит сущие гроши. Зато потом пригодится вам и курицу правильно увязать, и гуся или индейку, нафаршировав, зашить, и обмотать кусок мяса перед варкой или запеканием, чтобы готовое блюдо приобрело правильную, красивую форму. Имейте в виду: бумажный шпагат в качестве замены не годится — он размокнет и порвется. Капроновый или полиэтиленовый шнур — тем более в кулинарных целях использован быть не может. В крайнем случае, если уж нет другого выхода, складывайте в несколько раз обыкновенную хлопковую нитку (только белую — черная или цветная может покраситься), и увязывайте ею.

Яхни как чистая идея

Вам случалось поесть вкусного отварного мяса? Чтобы не горячее, как в хашламе, а охлажденное, даже холодное? Да не разваренное, а такое, чтоб ножом его порезать и съесть с удовольствием?

Я вам скажу: правильно выбранное и правильно сваренное мясо — это замечательная еда. Если вам до сих пор не случалось в этом убедиться, то на это есть известные причины, и вам они хорошо знакомы по неудачному шашлыку, плохому стейку и по испорченным котлетам.

Одним словом, даже в таком простом деле, как просто сварить кусок мяса, тоже есть чему поучиться!

Во-первых, не стоит даже и пытаться получить вкусное вареное мясо, покупая слишком молодую баранину или говядину. Не поленюсь еще раз повторить: не всегда хороша ягнятина! Хорошо упитанное, зрелое мясо — вот что нам и на этот раз необходимо.

Во-вторых, мясо должно вариться довольно крупными кусками. С два мужских кулака — вот хороший размер.

В-третьих, надо правильно выбрать, из какой части туши стоит взять баранину на варку. Хороша грудинка, но многим она кажется излишне жирной; неплоха лопатка, но мякоти на ней немного, она лежит практически тонким пластом. а вот нижняя часть задней ноги — там, где мышцы сходятся к суставу, где есть ароматные жилки и мясо довольно плотное, — замечательный отруб для такого дела.

Это главное, но есть еще и мелочи.

Во-первых, правильно посолите воду для варки мяса. Во время пробы во рту должна выделиться слюна, то есть соли должно быть ровно столько, чтобы срабатывали наши условные рефлексы — сейчас будет еда, а не чай или кофе.

Во-вторых, хорошо, когда в кипящем рассоле присутствует перец горошком, совсем немного гвоздики и лаврового листа. Да, конечно, можно добавить в бульон и морковь целиком, и айву, но слишком увлекаться не стоит, потому что нам надо только оттенить вкус мяса, но не забить его! Иначе мы просто отдаляемся от главной задачи — получить вкус хорошего отварного мяса. То есть не мясо со вкусом чего-либо постороннего, а само по себе мясо с ярко выраженным вкусом!

В-третьих, если мясо постное, то хорошо бы добавить к нему что-то жирное, да хоть ту же грудинку, а не то и кусок курдюка. Вот поверьте пока мне на слово, что вареный курдюк — это очень вкусно.

Ну и совершенно понятно, что вариться мясо должно при постоянном кипении, уменьшать нагрев с закипанием не стоит, пусть кипит так, чтобы на поверхности кастрюли постоянно было шесть-семь пузырей. Переваривать ничего не надо, у нас нет и не было задачи сварить так, чтобы мякоть распадалась на волокна, довольно будет того, что жилы станут мягкими, а соединительные ткани разбухнут и перестанут быть эластичными.

Не надо, чтобы мясо остывало в бульоне. Выньте его из бульона и положите на решетку над противнем да вынесите на холод. а еще лучше подвесить куски, чтобы они проветривались со всех сторон и немного подсохли.

Подавать яхни надо холодным, нарезав его ломтями и предложив к мясу сюзьму с чесноком и красным перцем или с

солью и зеленью. Хлеб к подобной закуске обязателен. На званых обедах и ужинах хорошо бы подать такое мясо в самом начале, вместе с отварными языками, холодцом и свежими овощами. Впрочем, на ужин оно тоже отлично подойдет — только обязательно предложите гостям чаю после такой еды. на поверхности кастрюли постоянно было шесть-семь пузырей. Переваривать ничего не надо, у нас нет и не было задачи сварить так, чтобы мякоть распадалась на волокна, довольно будет того, что жилы станут мягкими, а соединительные ткани разбухнут и перестанут быть эластичными. Не надо, чтобы мясо остывало в бульоне. Выньте его из бульона и положите на решетку над противнем да вынесите на холод. а еще лучше подвесить куски, чтобы они проветривались со всех сторон и немного подсохли. Подавать яхни надо холодным, нарезав его ломтями и предложив к мясу сюзьму с чесноком и красным перцем или с солью и зеленью. Хлеб к подобной закуске обязателен. На званых обедах и ужинах хорошо бы подать такое мясо в самом начале, вместе с отварными языками, холодцом и свежими овощами. Впрочем, на ужин оно тоже отлично подойдет — только обязательно предложите гостям чаю после такой еды.

Мясной рулет по большим и очень большим праздникам

Знаете, где можно попробовать самый вкусный яхни? а на большой крестьянской свадьбе! Или там, где яхни варят сразу в большом количестве да мешая в одном котле сразу несколько сортов мяса: здесь тебе и баранина, здесь и говядина, и даже куры.

Чем еще хороша еда на свадьбе в кишлаке — там семьи большие, своих рук хватает, а еще приходят родственники и соседи помочь. Поэтому, чтобы занять всех, очень часто придумывают такие задания, которые в повседневной жизни никому и в голову не придут.

Вот, например, кого-то непременно заставят чистить шкуру от курдюка, чтобы завернуть в нее мясной рулет. Мясник — тот знает заранее, что кому-то “повезет”!

Поэтому он, снимая шкуру с курдюка, оставляет на ней изрядное количество сала. Обычно-то он старается, высунув язык корпит над курдюком, чтобы ни грамма драгоценного сал не осталось на шкуре! А здесь его нож двигается вольготно, мясник барствует, шикует, но сам-то — хитрая бестия — знает, что сегодня не пропадет ничего, даже и шкуру… съедят.

Нет, ну а что вы удивляетесь? Вы же знаете, что свиное сало вкуснее всего, когда оно на шкуре? Ну кому придет в голову снимать со свиньи шкуру, чтобы использовать потом только сало да мясо? Ведь и невкусно будет, и неароматно!

Вот и с бараниной то же самое: сало и мясо на шкуре — очень вкусно!

Да, там шерсть. Ну и что? а на свинье — щетина. Так что принцип удаления с бараньей шкуры шерсти можно использовать тот же самый, что и для свиньи.

Заготовить побольше кипятка, обдать шкуру — и шерсть сама сходит — только руке очень горячо. Дальше еще раз обдать кипятком и поскоблить. а потом, если пожелаете, берите в руку горелку или соломой обкладывайте и смолите! Только надо иметь в виду, что у барана шкура нежнее, чем у свиньи, и надо следить, чтобы не лопнула. Ну и после осмаливания еще раз кипятком, да еще неплохо бы лишний раз выскоблить, ополоснуть…

Знаете, традиционно в Узбекистане используют только курдючную оболочку, а с остальной части туши шкуру просто снимают. Это, наверное, потому, что издревле шкура барана представляла собою изрядную ценность. Но я еще и с отцом, да и потом, после него, резал несколько раз барана и смолил всю тушу. Могу вам сказать, мясо, разделанное вместе со шкурой, было неимоверно вкусным! Причем в любом виде: хоть плов, хоть шурпа, — все приобретало особый, неповторимый вкус.

Однако что-то я здорово отвлекся! Я же хотел рассказать о мясном рулете в курдючной оболочке…

Сейчас в Узбекистане у многих мясников можно купить уже подготовленную курдючную оболочку. Обычно мясники заставляют своих учеников упражняться в этом деле.

Только мясо для такого рулета лучше бы… подмариновать. Мариновка здесь необходима не для размягчения мяса, а для того, чтобы ароматизировать его и придать ему острый и пряный вкус.

Зира, красный жгучий молотый перец и паприка, чеснок, а можно и немного сухих трав по вашему вкусу. Лук размять с солью и перемешать все да оставить на пару часов.

Перед тем как заворачивать рулет, лук лучше снять, в готовом рулете он будет лишним, но к тому времени его сок уже как следует поработает над мясом.

Заворачивайте мясо вместе с айвой и чесноком, увязывайте и варите часа три-четыре, пока шкура не станет совсем мягкой. Да, совсем забыл сказать: в этот рулет хорошо бы положить несколько видов мяса, хотя бы смешать баранину с говядиной или телятиной. Только, в случае с телятиной, не забудьте добавить еще и сала, чтобы не было сухо и пресно.

Рулеты заворачивают не только в курдючную оболочку. Иногда для этого используют и хорошо вычищенный и выскобленный бараний желудок. Прежде чем использовать, его вымачивают в нескольких водах или, еще лучше, держат несколько часов в проточной воде — впрочем, в городских условиях это вам не удастся: где вы, а где ближайший горный ручей?

Поэтому, чтобы не озадачивать вас несбыточными, трудновоспроизводимыми блюдами, я предложу еще один вариант рулета. И задачей нашей тут будет имитировать вкус того самого свадебного яхни.

Смотрите, вот куриная грудка. а вот куриное бедрышко, из которого сейчас вынут кости. а вот развернутая баранья лопатка, на которую уложили куриные бедрышки, внутрь которых уложили грудки. Вот жирок из нутра курицы, который уложили на грудки, обсыпанные, как и все остальное, солью, черным молотым перцем, зирой и кориандром.

А вот бок телячий, с него сняли ребра, потому что они в этом рулете ни к чему. И филе здесь тоже ни к чему, его тоже филейным ножом — раз! — и сняли. На боку телячьем разложили морковь, айву, лавровый лист, соль, перец и пряности.

Теперь все это завернуть, увязать шпагатом и варить до готовности.

А дальше — как всегда: отварили в соленой кипящей воде, вынули, подвесили, остудили, порезали! Рядом с рулетом еще одна, дополнительная айва крупными кусками варилась, впитывала в свою ароматную плоть вытапливающийся жир, и ее выкладывали, добавляя следующую. Это специальная закуска для дамочек, которые обязательно захотят выпить красного вина с такой закуской. Потому что мужчины нальют себе водочки, поедят и пойдут плясать под музыку. Кровь-то в жилах — не водица, заиграет, потребует демонстрации силы и бодрости духа!

“Свадебный” яхни

Грудка и ножки от одной немолодой курицы
1 кг баранины — лопатка без костей
2 кг телячьей грудинки

2 айвы
Соль, перец черный молотый, зира, кориандр

Вообще-то это может стать почти уже условным рефлексом, доведенной до автоматизма привычкой: как только бульон покипит первые полчаса, отойдет пена и придет время заложить луковицу, коренья, перец горошком и прочее, чем вы обычно обогащаете вкус своего бульона, — положите туда заодно и какой-нибудь твердый кислый фрукт. Ну да: вот зеленое яблоко очень хорошо пополам разрезать и положить. Или айву. Или очень твердую недозрелую грушу. Или и то, и другое, и третье…

Фрукты придадут бульону очень приятную ароматическую ноту. Едва заметная кислинка удачно оттенит потом вкус вареного мяса. Да и сахару в этих фруктах ровно столько, сколько бульону не помешает, а только на пользу пойдет.

Куда уж нам без лапши!

В жизни по-разному бывает.

Бывает, что в одном месте и в одно время случается роскошное изобилие продуктов и начинает расцветать поварское искусство, а повара, соревнуясь друг с другом, начинают выдумывать изобильно-вычурные блюда. Да, случается, что рецепты таких блюд укореняются в народе, получают некоторую известность и популярность. Впоследствии такие блюда стараются готовить либо на праздники, либо для того, чтобы пыль в глаза пустить — вот как у нас всего много, и живем мы в нашем колхозе хорошо, слава КПСС.

А бывают дни или того хуже — времена, когда с продуктами не ах как хорошо. И в истории человечества такие времена, увы, случались чаще, чем времена изобилия и процветания. В такие времена остатки профессиональных поваров сбивались в жалкие стайки вокруг власть имущих и богатых, а на кулинарную сцену выходили домохозяйки и простые люди. Им было не до выдумок — придумать бы, что приготовить из того, что дома есть! И что удивительно — блюда, придуманные в нужде, очень быстро становились классикой, и их до сих пор любят как бедные, так и богатые, рецепты таких блюд продолжают развиваться, видоизменяться и обрастают множеством вариаций. Одним словом, это живые рецепты и место их прописки — народ.

И вот пойдите расскажите трудовому народу о кулинарных

правилах и о том, как надо правильно питаться с точки зрения очередного исхудавшего гуру диетологии. Ведь если не по телевизору рассказывать, а прямо лицом к лицу — побьют.

А расскажите им о раздельном питании или диетах по группам крови и монтиньякам — рассмеются. Наверное, я тоже часть трудового народа, потому что меня наукообразные разговоры досужих дамочек о диетах злят и смешат одновременно. И мне гораздо интереснее послушать разговоры простых людей о том, как приготовить хорошую, вкусную и сытную еду. Вот послушайте и вы, как приготовить хороший обед из того, что осталось дома!

Суп хамраши

Кусок бараньей грудинки или голяшка для бульона

500 г мякоти баранины, подходящей для фарша

2 луковицы

500 г муки

3 яйца

Полстакана мелкой фасоли, или полстакана бобов маш, или полстакана риса

Пучок разнообразной зелени — кинза, укроп, петрушка Соль, перец, сушеная мята

Гранатовый сок или виноградный уксус

Хамраши — все, что есть, в котел тащи!

Уж наверняка немного муки-то осталось! Яйца есть?

Замечательно! Надо замешивать тесто. Если муки мало, а яиц много, то давайте замесим тесто из трехсот граммов муки и трех яиц. А если яиц не так уж много, то замесить надо полкило муки с тремя яйцами, но потребуется добавить воды — три раза по пол-скорлупки. Ну, соль, конечно, добавить да вымесить как следует. А если яиц не осталось вовсе, то можно замесить тесто и из одной муки — на полкило муки не больше стакана воды. Только, чтобы вымесить такое тесто, понадобится приложить чуть побольше усилий — ну да нам не привыкать! Вымесим, укроем, пусть полежит — станет мягче и вполне пригодным для раскатывания, а уж из раскатанного нарезать лапшу — ничего сложного.

Длинные и тонкие, как на кружева, нити нам не понадобятся — порежем раскатанный лист теста на полосы шириной в ладонь, дадим им слегка подсохнуть, а потом сложим полосы одну на другую и порежем лапшу как на картинке — пусть дальше подсыхает.

А что еще дома есть? Есть хоть немного мелкой фасоли, которая после замачивания и варки получается мягкой и рассыпчатой? Вот ее бы хорошо замочить да отварить отдельно. А нет — берите что есть: пол-горсти маша или даже риса — все сгодится. С машем или рисом поступим точно так, как с фасолью, — замочим да отварим отдельно.

Мяса хоть немного, хоть с ладошку кусочек найдется? Вот и здорово! Из мяса можно сделать фрикадельки, лук в фарш не забыть добавить да приправить как следует. Но если лука намного больше мяса, то можно просто порезать все мелким кубиком да обжарить — пусть будет хотя бы запах мяса, этого достаточно. Заливай зажарку водой, дай закипеть, приправь — вот отличная основа, вот и все, что нам необходимо на замечательный суп хамраши! Добавляй сюда лапши, отваренную фасоль, присыпь щепоткой зелени — и на стол!

А если мяса хватило на фрикадельки, то отваривай фрикадельки, добавляй к фрикаделькам лапшу не жалея, пусть будет погуще, да фасоль не забудь!

Конечно, если готовить хамраши не от нужды, а ради удовольствия, то хорошо бы взять крепкий, наваристый бульон.

Бульон хорошо бы приправить шафраном и отварить в нем фрикадельки из хорошо выделанного фарша. Только варить фрикадельки следует так, чтобы бульон не закипал — пусть он вот-вот будет готов закипеть, но мы ему не дадим, не позволим. Тогда фрикадельки получатся внутри розовыми, а бульон не замутится ошметками фарша да пеной.

Фасоль или маш добавьте в суп уже отварными, чтобы не испортить его цвета и запаха. Будет довольно, если бобы поварятся вместе с супом хотя бы несколько минут.

Если с уважением относиться к себе и к своему труду, ушедшему на то, чтобы сварить чистый, как слеза, бульон, то и лапшу тоже лучше отварить отдельно. Хотя, честно сказать, никто вас не осудит, если в этом народном блюде лапша будет отварена прямо в бульоне. Более того — лапшу можно поварить и намного дольше обычного! Долой дурацкую моду все подряд, без разбора, варить “аль-денте”! Отставить опасения, что лапша разварится!

Если тесто для лапши замесили, раскатали, подсушили как следует, то ничего страшного с ней не произойдет, а в сваренной до мягкости лапше есть своя прелесть — попробуйте разок, а там разберетесь и поймете, что и наши деды были не дураки вкусно поесть, и не всякая заморская мода годится на все случаи жизни. Подайте к столу свежей нарезанной зелени — укроп и кинзу. Многие любят заправить хамраши виноградным уксусом или чесночным соусом на катыке. А я предлагаю обойтись без вкусовых грубостей — выдавите свежий сок из одного граната, попробуйте вот так подлить немного гранатового сока по краю тарелки, чтобы не смешивать все сразу, а чередовать кислое с сытным и обжигающим! Над тарелкой с горячим, дымящимся супом разотрите в пальцах веточку сушеной мяты, щедро добавьте только что смолотый черный перец и ешьте с аппетитом да требуйте добавки! Клянусь, это очень хорошо в любые времена.

> Если все же решили сделать чесночный соус — не поленитесь тогда уж воспользоваться ступкой и перетереть чеснок там. Это будет совсем просто, если вы сразу к чесноку добавите щепотку соли и станете перетирать все вместе. Получившуюся пасту можно смешать с катыком, мацони, кефиром, на худой конец. Ну, или даже просто разбавить смесью воды и уксуса пополам-напополам. Результат будет гораздо более впечатляющим, чем если вы станете измельчать чеснок в блендере или пропускать его через давилку.

Лагман, упражнение на выносливость

Каждый полдень к расставленным под плакучими ивами столикам съезжались горожане: начальники учреждений с сотрудницами-блондинками, картежники после бессонной ночи, цеховики с серьезными лицами и шумные кооператоры. Иногда сообщество посетителей оживлялось несколькими сотрудниками ОБХСС или горкома партии. В жару никому не хотелось заходить в душный зал ресторана, поэтому желающие пообедать соглашались на чрезвычайно лаконичное меню “лагман, самса, чай” в обмен на прохладу и соседство клумбы с розами.

Устроить эту импровизированную столовку на свободной заасфальтированной площадке сообразил Вахид Хамидович — директор гостиницы и модного ресторана при ней. Нет, ну в самом деле, вечером-то они хочешь или нет — придут. Если не в зал ресторана на первом этаже гостиницы, так на крышу, на летнюю веранду: запотевший графинчик с водкой, бутылка минералки, простенький салат из овощей и несколько палочек шашлыка тут будут вполне уместны и достаточны. А что в обед, что летом? Кто захочет слушать жужжание мух в неподвижной духоте, втиснувшись между стулом с бархатной обивкой и столом с накрахмаленной скатертью? Кто полезет на раскаленную крышу под тонкие матерчатые зонтики?

Узбекский лагман

Бульон: *1,5 кг бараньих косточек, грудинки и голяшек для бульона*

Набор овощей: *луковица, морковка, 3 небольших помидора Соль, черный перец*

Лапша: *1 кг муки 3 яйца 1,5 стакана воды, соль*

Соус: *В общей сложности*

1,5 кг разных овощей по вашему вкусу: репа, черешок сельдерея, сладкий перец, лук, морковь, чеснок и т. д.

500 г мякоти баранины (лучше от задней ноги)

1,5 столовых ложки томатной пасты или 3–4 помидора

Петрушка, кинза, укроп

Соль, зира, перец черный и сычуаньский

Нет, только на свежем ветерке, только в тени. Но почему же лагман, почему хотя бы не окрошка? Да потому, что Вахид Хамидович сам любил хорошо поесть и знал, что, как и когда. Он понимал, что ни вездесущий плов, ни оливье, ни даже салат “Ташкент” в такую жару людям ни к чему. Вот хороший лагман (непременно хороший, непременно самый лучший в городе!), вот самса (только маленькие такие, из тонкого-претонкого теста, смазанные после выпечки растопленным сливочным маслом и присыпанные черным перцем самсушки, слепленные попарно) — вот это пробудит аппетит у кого угодно, даже в самое пекло ферганского лета, даже во времена “перестройки и ускорения”.

Типичный советский ресторан и бригада самых вертлявых в городе официанток после принятия антиалкогольного постановления в одночасье потеряли клиентуру. Под руководством завзалом позавчерашние девушки с утра до вечера

упражнялись в искусстве оригами из бумажных салфеток да с тоской смотрели сквозь витражи огромных окон, как их давешние клиенты, еще недавно оставлявшие богатые чаевые, стояли в очереди за лагманом, даже не оборачиваясь в сторону ресторана.

— Гайрат-ака, а разве это не вы работали лагманщиком у Вахида Хамидовича? — спрашиваю у одного из поваров, что недавно пришел в мою московскую команду.

— Да, он меня сначала по-соседски попросил помочь мебель расставлять по номерам только что построенной гостиницы, а потом к себе работать позвал. Сказал, что здесь дела идти хорошо будут, хорошо заработаешь… Мы и ивы сами сажали, и площадку ту гравием засыпали, асфальтировали, а потом сами построили подсобки, где делали заготовки, тесто месили. Постепенно хорошее место получилось!

— Да уж, я помню — возле вас все тротуары были машинами заставлены, сколько людей каждый день собиралось! За лагманом и самсой очередь всегда стояла. а я видел, как вы тянули лагман, у вас здорово получалось!

— Я вообще с тестом работать очень люблю.

Три яйца возьмешь, полтора стакана воды возьмешь, вот так размешаешь. Сразу посолить можно. Потом мука. И замешиваешь тугое тесто. Вот такое тугое: его складываешь, а потом кулаками давить надо. Раньше вообще без яиц готовили тесто, а чтобы оно не разваривалось потом, его еще туже делали. Одним кулаком давишь, весь свой вес на него переносишь, а чтобы руку не вывихнуть — другой рукой за запястье держишься, вот как нас раньше учили! А потом стали делать с яйцами.

Это откуда-то из европейской части к нам пришло, у нас старики всегда только на воде тесто замешивали, а с яйцами, конечно, легче и времени меньше надо. Вот так тесто замесишь, завернешь в пленку или накроешь миской, и пусть постоит один час. Если без яиц делать, то тесто день должно простоять. а так времени меньше уходит, да и получается вкусно.

Через час тесто развернешь, разрежь на куски, подтяни края куска к середине и раскатай руками в толстый жгут. Жгут надо смазать растительным маслом и можно начинать растягивать его.

Одной рукой держишь, немножко сдавливаешь пальцами, а другой рукой тянешь его. Когда пройдет через руку, станет в два раза длиннее. Еще раз его не сразу надо тянуть — пусть полежит, отдохнет. Занимайся пока другим жгутом. А потом еще раз протяни через руку. В следующий раз надо не просто протягивать тесто, но катать его ладонью по столу, чтобы оно закручивалось. Теперь надо маслом смазать поднос и все жгуты уложить на него. Смажь их еще раз маслом, закрой пленкой, пусть постоят — только лучше станут.

Давай пока подливу к лагману приготовим. Овощи самые

простые: картошка, лук, морковь, болгарский перец, репа. Мясо и зелень, масло или сало, специи самые обычные для узбекской кухни. Мясо поджарить. Можно ребрышки сначала, а мясо маленькими кусочками потом.

Лук, морковь, репу — все сантиметровыми кубиками. Томат добавить в зажарку или свежие помидоры — смотря по сезону.

Только надо томат обязательно прожарить, чтобы не было вкуса сырой пасты, чтобы вкус по маслу разошелся. Болгарский перец быстро готовится, его попозже надо положить, уже после томата.

А потом воды долить, дать покипеть, посолить и картошку кубиками в последнюю очередь. Как картошка будет готова, так и можно начинать подавать. Только огонь не выключай, пусть стоит на самом маленьком огне, чтобы горячим оставался. Только нам еще лагман надо вытянуть. Смотри, с блюда жгуты теста

снимаешь, еще раз тянешь и на столе складываешь.

Теперь берешь две или три нити лагмана сразу и на руки вот так наматываешь. На двух руках держишь, руки вверх, лагман подбрасываешь и бьешь об стол, отводя руки в сторону. Так два — три раза, растягивая тесто все сильнее.

Пусть вода сильно кипит, как можно сильнее. Воду сильно посолить надо — на пять литров воды ложек десять соли. Не бойся, не будет лагман пересоленным!

С одной руки лагман снимаешь, на другой руке держишь и опускаешь в воду. Пусть сырой лагман дна не касается. Потом деревянной лопаточкой приподнимаешь сварившееся, а то, что на руке было, опускаешь вариться.

Варить долго не надо — три минуты, не больше. Это сначала кажется, что сырой, когда есть будешь — как раз будет готовый. Три минуты в бурно кипящей воде хватит для лагмана. Снимай его и сразу на дуршлаг и под холодную воду, чтобы остыл, чтобы перестал вариться.

Когда подавать будешь, берешь лагман, кладешь в кассу, наливаешь из кастрюли с подливой горячий бульон, потом бульон обратно выливаешь, лагман уже подогрелся. Выкладывай на него подливу, зеленью подсыпай.

Лоизжан (паста из красного перца, соли и чеснока) пусть отдельно стоит, кому надо — тот подложит себе ложку другую, уксус, настоянный на перце, укропе и специях, уже на столе, кому надо — приправит лагман. Вот настоящий лагман, лагман узбекский. В Кашгаре я был, там уйгуры по-другому готовят, у них специй больше китайских, приправ, а в Узбекистане мы всегда вот так готовили.

— А еще шима готовили, знаете как?

— Это тонкая, как волос, лапша?

— Ее, наверное, раскатывали, а потом резали?

— Нет, ее тоже тянули!

— Ну, давайте, Гайрат-ака, это в другой раз. А то лагман остынет!..

Вот такой рядом со мною работает мастер. Целая легенда. А давайте теперь подробно, обстоятельно пройдем весь рецепт настоящего лагмана от начала до конца.

Надо понимать, что кайла — подлива, которую готовил Гайрат-ака для своего лагмана, — родом из нашей советской молодости. А теперь, когда выбор продуктов стал значительно шире и когда многие съездили в Китай да посмотрели, как там, в Кашгаре, в Урумчи, готовят настоящий лагман, возобновляются уйгурские традиции приготовления лагмана. Оказалось, что за годы советской власти от лагмана в неизменности осталась только технология да сама лапша. А подливу можно готовить и по-другому, и будет она иметь куда как более выразительный и интересный вкус.

Смотрите сами — в принципе, ничего сложного! Только продукты по-разнообразнее.

Конечно, я не стану вам опять рассказывать, как приготовить вкусный бульон. Напомню только, что для варки хорошо бы взять такие части баранины, в которых содержится более всего соединительной ткани. Я вот взял баранью шейку, но никто не

запретит вам использовать ребрышки или пашину, грудинку или голяшки с рульками. Да, а еще я в этот раз добавил пару ошкуренных помидор, поварил их вместе с традиционной морковью да луковицей, потому что в этот раз я знал, что они мне пригодятся!

Когда варят бульон из тех частей туши, которые представляют собой тонкие пласты перемежающейся мышечной и соединительной ткани — вот из той же грудинки или пашины, — лучше такие куски мяса не опускать в кастрюлю прямо большими плоскими “лопухами”, а увязать шпагатом или ниткой в аккуратный рулет. В середину как раз хорошо воткнуть разрезанную вдоль морковку, стебель сельдерея, несколько листьев порея, пучок зелени. Получается не только аккуратно, но и удобно: например, снимать пену с бульона в таком случае будет гораздо легче. Да и вкуснее, между прочим, бульон получается. Давно замечено.

Японская паста мисо, из перебродивших и сдобренных особым набором специй соевых бобов, которую я стал использовать уже довольно давно, еще когда жил в Узбекистане, — поистине замечательная вещь. Даже и не поймешь сразу, что это: готовый и очень высококачественный соус, утонченная приправа, натуральный усилитель и “модификатор” вкуса? Считается, что мисо-паста обладает способностью заглушать слишком резкий запах морской рыбы или слишком “зрелого” мяса, делая в то же время еще более ярким их вкус. Если использовать пасту в качестве ингредиента для соуса, она дает очень приятный букет острого, кислого и соленого. Добавив пасту к рыбному или куриному бульону, получим основу для множества интересных супов “на восточный манер”. Если в такой пасте обжарить перед запеканием в духовке рыбу или курицу — получится очень необычная на вкус и цвет корочка. Кстати, паста, которая у нас продается, бывает не только японского, но и корейского и китайского происхождения. Причем попадаются разные ее виды — более темные, с отчетливым красным оттенком, обычно острее и солонее, желтая или бежевая паста — нежнее и тоньше на вкус.

Теперь овощи. Набор тут несложный: я использовал редиску, которую хорошо бы заменить дайконом, китайскую капусту, лук, чеснок, морковь, стебель сельдерея, зеленую стручковую фасоль да болгарский перец. А мясо — само собой разумеется. Мясо из задней ноги, очищенное от пленок и жилок и нарезанное как на бефстроганов, поперек волокон, длинными ломтиками.

В казане или воке хорошо разогреваем немного масла и обжариваем в нем мясо, а следом и морковь, которую следует присыпать специями: растертыми в ступке зирой и хуа-цзе (чаще его называют сычуаньским перцем). Нарезанный толстыми колечками стебель сельдерея обжарим совсем недолго и освободим немного места на дне посуды, сдвинув жарящиеся овощи и мясо к краям. Сюда опустим ложку-другую соевой ферментированной пасты, дадим ей обжариться и перемешаем с овощами и мясом. Еще раз освобождаем середину посуды и закладываем томатную пасту или нарубленные помидоры. Если использовать пасту, то при обжарке ее надо разводить небольшим количеством бульона, а если консервированные томаты, то их просто достаточно обжарить. Добавить чеснок и лук, капусту и все остальные овощи. Дать всем овощам слегка обжариться, но жарить надо очень быстро, на сильном огне, не давая овощам перетушиться и превратиться в мягкую разваренную массу.

Частями добавляем бульон с раздавленными отваренными помидорами, досолим, если нужно, и избавимся от лишней кислоты, добавив немного сахара.

Подавая лагман, уложим в кассу сначала отварную лапшу, поверх нее выложим овощи, а потом зальем все получившимся соусом. Можно, конечно, присыпать и рубленой зеленью, но, поверьте, вкус этого лагмана и без того необыкновенно богат!

Январский суп “после вчерашнего”

Хех! Мне ужасно интересно, когда же блогосфера разродится открытием, что запеченный под сыриком давешний салат оливье — замечательно сочная мнямка!

Видимо, только среднестатистическое состояние здоровья граждан после празднования Нового года и не позволяет взметнуться кулинарному креативу на столь недосягаемую высоту.

Не уставая поражаться природной устойчивости организмов к воздействию алкогольных напитков, я позволю себе рецепт горячего блюда, равного по наглости запеченному оливье. Но, в отличие от упомянутой мнямки, мой супчик… превосходно лечит — сами понимаете от чего, коль скоро речь у нас идет о последствиях январских праздников.

Конечно, многие читатели имеют полное основание спросить у меня: “А чем же, собственно говоря, плох в таких случаях хаш?”

Да ничем не плох, очень хорош, прост и актуален в тех случаях, когда, кажется, уже ничем не помочь.

Дело только в том, что… не всем он нравится своим вкусом, консистенцией и внешним видом. Порою даже удивляешься — холодец человек ест с удовольствием, а хаш, что по сути то же самое, только в горячем виде, не заставишь! Но в наших краях среди залетных птиц — иностранцев — встречаются и такие, которые наряду с гречневой кашей не могут заставить себя съесть и небольшой кусок холодца! Не нравится он им.

Да, у людей, воспитанных в разных странах и разных традициях пищевые предпочтения серьезно различаются — и одни любят то, о чем другие даже и подумать без содрогания не могут.

Ну и что? Что делать, чем лечить такого, если кашу и хаш он еще не полюбил, а водочку пьет уже с удовольствием?

Слушайте меня.

Кисло-острый суп на азиатский мотив

3 зубчика чеснока

1 стручок острого чили

2 средних луковицы

1 чайная ложка кунжутного масла

1 столовая ложка соевой пасты,

или 2 ложки томатной пасты и

3 ложки соевого соуса

6 азиатских мини-баклажанов или

2 обычных, не очень крупных

2 болгарских перца

1,5 литра очень крепкого мясного или куриного бульона либо миска растопленного холодца

400 г (1 банка) кокосового молока Или 100 г сметаны средней жирности.

Соль, сахар, молотый чили, паприка.

Сушеный базилик, листья каффир-лайма.

Или укроп и лавровый лист.

Уже в тарелку добавить свеже-сваренный рис или размягченную в горячей воде рисовую лапшу.

Страдающим от головной боли в первых числах января

посвящается

Пошарьте в холодильнике — поди, чеснок, стручок свежего чили да корень имбиря там найдется? Вот и замечательно! Немного лука, по чуть-чуть всего вышеперечисленного и немного хорошо разогретого масла — вот хорошая основа для блюда, которому предстоит встряхнуть нас и поставить на ноги. Мелко порезать и наскоро обжарить — чего трудного?

А дальше смотрите, чего еще у вас там найдется. Может, есть у вас соевая паста? Это было бы замечательно. А нет, то наверняка у вас есть соевый соус и томатная паста. Обжарить, добавляя по чуть-чуть воды, и дождаться, пока пасты равномерно разойдутся и забулькают аппетитными пузырьками. Где паприка, где молотый кайенский перец? Употребите в дело и то и другое, будет ароматно и остро одновременно!

У меня были мини-баклажаны, такие, как очень любят в Таиланде, Камбодже и во Вьетнаме, а вы сами сообразите, какие овощи будет удобнее использовать вам.

Потушили? Где миска с холодцом? Пусть растает и вновь закипит. Попробуйте — чего не хватает? Соли? Или наоборот — слишком кисло? Не надо стесняться, добавьте в варево сахар. У меня — вот какой, пальмовый! У него особый вкус и аромат, но ничего страшного не случится, если вы добавите самый обычный сахар, выравнивая баланс между кислым и сладким.

А если получилось слишком остро, то придется добавить кокосового молока. Нет такого? Ничего страшного! Если убеждения позволяют вам сочетать молочное и мясное, то сметана на столе окажется очень уместной. Но пока не забудьте о сухих ароматных травах. Я использовал сушеный сладкий базилик и несколько листьев каффир-лайма. Но кто мешает взять укроп и лавровый лист — скажите мне? Да, вкус и аромат получится другим, но суть супа от этого не пострадает. Мы ведь, в конце концов, очень любим и уважаем народные традиции, но сейчас готовим из того, что было!

Не знаю, которое из моих предложений покажется вам более симпатичным, но я подавал бы этот густой суп или с отварной

лапшой, или с обычным круглозерным рисом, сваренным как варят обычно китайцы, или, если это вам милее, нишики, сваренный как для суши. Добавьте для аппетитности и аромата мелко рубленный чеснок, лукпорей или обычный зеленый лук.

Не злоупотребляйте там — в пот вас бросит после второй ложки, а к концу миски вам будет хорошо даже и без спасительной рюмочки с ледяной сорокаградусной.

Чай, чай, чай.

Чай и спать!

Все будет хорошо.

Аминь.

Корень имбиря полагается почистить от кожицы, как картошку, а галангал достаточно только поскрести сверху, как молодую морковь. Дальше и то, и другое, нужно нарезать наискосок полу сантиметровыми овальными шайбочками. Лемонграсс вымыть, удалить сухие оконечности стеблей, оставив сочное утолщение на том конце, где был корешок, а потом раздавить, расплющить, ударяя кулаком по приложенному сверху ножу. Все это вместе опустить в суп, а перед самой подачей — выловить и выбросить. Лучше даже предвартельно завернуть все эти ароматизаторы в кусочек марли, чтобы потом было проще удалить их из готового супа.

Глава 7. Истомить его в казане

Знал бы кто, как чудесно подходит гянджинская баранина для шашлыка! Смог бы кто рассказать, как кружит голову шурпа, приготовленная из грудинки барана, воспитанного в предгорьях Тянь-Шаня! А запеченная корейка где-то там, во франциях? Сам я не был, но вот люди говорят… В общем, всюду хорошо, где нас нет. Но что делать с той бараниной, которая продается здесь и сейчас? На что лучше всего годится баранина, выращенная в России?

Во-первых, все-таки я должен сказать, что не такая уж и плохая эта баранина. У нее есть некоторые особенности, она отличается от баранины из других регионов, да и мясо на наших прилавках весьма разнородно. Но, при определенном опыте и знаниях, при умении выбирать и распределять, и из этого мяса тоже можно неплохо готовить все, о чем я пишу. Я же готовлю? И — докладываю — питанием вполне доволен.

Но особо хорошо из нашей баранины мне удаются блюда, где используются рульки-голяшки, шея, ребрышки да лопатки — одним словом, все то, мимо чего пафосные повара и внезапно разбогатевшие любители кулинарии обычно проходят с пренебрежением. Видимо, они полагают, что раз все это продается относительно недорого, то и не может быть вкусным по определению. Вот и хорошо, что недорого, а уж я-то знаю, как хорошо может быть именно это мясо, и поэтому никогда не упущу возможности выбрать как раз его!

Слушайте меня и не рассказывайте им, чтобы нам больше досталось: именно те отрубы, что содержат в себе максимальное количество соединительной ткани, вот те, что у костей, с пленками, с жилками, вот они — самые ароматные и самые сочные. Именно это мясо само соскальзывает с косточки и потом просто тает во рту, награждая вас замечательным вкусом. Да, поверьте мне, такое мясо просто надо научиться готовить, и окажется, что оно-то и есть лучший деликатес.

Едва ли не ключевым условием для успеха любой гастрономической затеи, связанной с методом долгого тушения, оказывается правильный подбор посуды. Хорошо, конечно, если духовка или печь у вас достаточно просторная и вы можете поставить туда небольшой казан с плотной, хорошо подогнанной плоской крышкой. Заметим, что и в этом случае чугунный казан следует решительно предпочесть алюминиевому или изготовленному из какого-нибудь еще новомодного, но сомнительного сплава. Не намного хуже казана окажется тут и большая “утятница” либо даже “гусятница” с тяжелой крышкой: когда-то такая посудина была почти на каждой кухне, но в последние годы они что-то вышли из моды. А жаль: вещь весьма удобная и позволяет добиваться очень хороших результатов. Особенно хороша утятница, если у вас электрическая или стекло-керамическая плита, одна из конфорок которой имеет вытянутую, овальную форму: тогда в той же утятнице можно будет сначала обжарить исходный продукт, как предполагают многие рецепты, а потом переставить ее в духовку. Прекрасно подойдет большой глиняный горшок, покрытый матовой глазурью: в последнее время можно найти довольно интересные экземпляры из “каменной керамики” — своеобразной глиняной смеси, вроде очень толстого фаянса, покрытого шершавой глазурью с хорошо заметными темными “песчинками” по всей поверхности. Наконец, сгодится и толстостенная сковорода или сотейник с крышкой. Вот только если у вашей посуды имеются пластмассовые детали — ручки, а также “хваталка” наверху крышки, — не забудьте плотно обернуть их несколькими слоями фольги. А то за несколько часов в духовке они у вас обуглятся и сгорят. Что бы там ни гарантировали производители…

Как готовить? Да элементарно — тушить, никуда не торопясь.

Я ведь уже говорил, что резина хоть одним куском, хоть измельченная — остается резиной. Я опять про соединительную ткань. Ну посмотрите, она упруга, она эластична. И даже после нагревания до температур, когда мясо вокруг уже вполне готово, она сохраняет свои свойства, если только не нагреть ее вплоть до разрушения белка.

К такому продукту просто нужен другой подход! Можно либо долго мариновать ее — то есть, говоря научным языком, размягчать при помощи кислот да энзимов (что плохо сказывается на вкусе — скажу, забегая вперед), — либо готовить долго. Да, просто продолжать поддерживать в тканях высокую температуру до тех самых пор, пока эта самая соединительная ткань не размягчится, не разбухнет и не начнет источать особые, ни с чем не сравнимые ароматы. А желе, которое выделится при этом, свяжет и удержит соки там, где это нужно, — непосредственно в куске мяса или внутри изделия из фарша.

Самое интересное, что для того, чтобы с соединительной тканью произошли все эти преобразования, нет необходимости чрезмерно нагревать продукты. Можно готовить и при низких температурах, когда бульон или соус вовсе не кипит, а происходит, что называется, томление. Необходимо поддерживать внутри мяса температуру чуть выше 70 ˚С, для того чтобы процесс шел своим чередом. При этом замечательно то, что мясо не теряет попусту свой аромат, остается красивого цвета и не разваливается на подсохшие мясные волокна.

Разумеется, для таких способов приготовления нет устройства лучше, чем тандыр или русская печь, где тепло держится долго, а температура снижается очень постепенно.

Но и медленноварка, и даже рисоварка в режиме, предназначенном для поддержания готового риса в горячем состоянии (около 85 °С) помогут вам в ваших экспериментах. Однако проще и доступнее не морочить себе голову, а рационально использовать уже имеющуюся утварь: чугунную посуду, поставленную на газовую плиту, с подложенным под дно рассекателем, или на вольно тлеющие угли, либо медную, в которой тепло так замечательно распределяется по всей поверхности, либо, наконец, керамическую, предназначенную для духовок и печей.

Достаточно приспособиться регулировать нагрев таким образом, чтобы требуемая температура в посуде оставалась постоянной и не повышалась, даже когда крышка плотно закрыта.

А закрывать посуду надо плотно, это я вам ответственно заявляю. Аромат из продуктов имеет свойство улетучиваться, и

очень часто можно наблюдать картину, когда блюдо, пока тушилось, пахло замечательно, а будучи поданным на стол уже растеряло весь запах и едокам достался лишь невнятный, а часто и испорченный вкус.

Тушение баранины тоже можно осуществлять по-разному. Можно поступить классически: сначала обжарить, а потом добавить бульон и долго томить. Будет замечательно. Можно сделать все то же самое, но добавив кореньев и овощей — тоже обжаренных или сырых, что открывает вам выбор из множества разных вариаций. К аромату баранины добавится целый букет аппетитных овощных запахов, и получится прекрасно. Подобные способы приготовления известны, наверное, каждому, и я не стану тратить своего или вашего времени на описание того, что растиражировано в сотнях гастрономических книг.

Просто надо понимать, для чего мы обжариваем мясо или обходимся без этого, как должны быть нарезаны овощи, чтобы они отдали максимум своего вкуса и аромата, насколько долго следует тушить, чтобы блюдо достигло своего максимума по вкусу и аромату, а мясо — наилучшей консистенции. Конечно, надо помнить: часто случается так, что соусы при тушении постепенно становятся все более густыми и если готовить на плите, то содержимое может и подгореть, если со временем не перемешивать содержимое казана или кастрюли все чаще и чаще. Наверное, поэтому многие повара на последнем этапе тушения предпочитают использовать духовку и особую посуду, вроде керамических горшков. Делается это как раз для того, чтобы получить равномерный нагрев со всех сторон: необходимость в помешивании при этом отпадает, что очень важно — ведь ко времени готовности мясо становится очень нежным, и одно неверное движение способно испортить весь вид блюда, все может просто развалиться в неопрятную кашу. Так что предосторожность здесь вполне оправданна, поверьте мне.

Могу добавить к сказанному, что мясо можно тушить без предварительного обжаривания, но запечь или обжарить его уже потом, когда оно будет практически готово — получится восхитительно, и вы еще увидите замечательный пример такого рода нарушения традиционных правил кулинарии в этой главе.

Но самое интересное состоит в том, что мясо можно тушить с применением самых необычных на первый взгляд продуктов, и это получается не просто экзотично, но еще и по-настоящему вкусно.

Вот, казалось бы, как в одном блюде совместить баранину и апельсины? А запросто — читайте первый рецепт и обязательно попробуйте приготовить то, что я сейчас вам расскажу. Не

бойтесь нового, ведь, в конце концов, мы затем и стараемся жить долго, чтобы увидеть больше да перепробовать все неизведанное!

Просто, как апельсин: кюфта и фесенджан

Помимо замечательных кусков, так хорошо подходящих для тушения и долгого томления, после разделки баранины остается мясо, которое, кажется, только на фарш и сгодится. Брюшина, некоторые части лопатки… А обрезь? Куда девать обрезь, что лежит бесформенной кучкой на краю доски после разделки мяса на красивые порционные куски или на шашлык? Ту обрезь, в которой так много пленок и не меньше жира?

Да, рука сама тянется к мясорубке или топорикам — изрубить, измельчить и нажарить котлет. Не выйдет, мои дорогие друзья. Не выйдет из такой обрези ни хороших котлет, ни приличного люля-кебаба.

Такие обрезки лучше добавить к мясу, предназначенному на тефтели, или, как называют такие изделия на востоке, кюфту. Причем кюфту лучше сделать довольно крупной, и я сейчас объясню, с чем это связано.

Но вы представляете себе, правда, сколько придется готовить, пока с соединительной тканью, в изобилии содержащейся в таком фарше, произойдут необходимые изменения, описанные во

вступлении к этой главе? Часа два, а то и три после обжарки придется томить — не меньше. За это время при-готовится изделие любого размера, и на этот раз любители крупноформатных изделий из мяса могут не ограничивать себя в размахе. Но все-таки я советую сохранять спокойствие и благоразумие. 200–300 грамм на человека — оптимальный размер порции, многие и с таким-то куском мяса едва справятся, да еще и с соусом. А кроме того, при таком формате внутри изделия достаточно пространства для скапливающихся ароматных соков, внутри можно упрятать какую-то интересную начинку вроде кислых сухофруктов, оттеняющих вкус баранины, да и площади поверхности тоже довольно, чтобы обеспечить кушанье вкусом прожаренного или пропеченного мяса.

В общем-то я уже рассказал все основное о приготовлении кюфты, остались только детали.

Если не хотите рубить фарш топориками, то хотя бы поработайте как следует ножом — порежьте мясо на мелкие кусочки, прежде чем отправлять их в мясорубку: меньше пленок и жил намотаются на вал и нож, реже будет забиваться решетка. Кстати, решетку для первой рубки фарша лучше взять с крупными ячейками, а для второго — с мелкими.

Не ленитесь и мелко порежьте лук ножом, здесь мясорубка и вовсе противопоказана. Вы уже отлично знаете, почему важно, чтобы сок из лука выделялся не во время приготовления фарша, а во время тушения или запекания.

Если вы готовите большое количество кюфты, то вполне рационально использовать для вымешивания и выбивания фарша электрические кухонные приборы — пусть себе мешают, пока фарш не побелеет и не приобретет особую тягучесть, когда при попытке оторвать кусочек фарша от основной массы он тянется как бы нитями.

Добавьте в фарш отваренный до почти полной готовности и раздробленный горох нут, если вам надоел рис в обычных тефтелях. И горох, и рис, и даже бургуль — крупа из предварительно обработанной пшеницы — послужат в кюфте одному и тому же — впитыванию и связыванию соков, выделяющихся во время приготовления мяса.

А если хотите продемонстрировать вашим едокам класс, то оставьте часть мяса (именно кусочки чистого мяса, без пленок) порезанными просто на мелкие кубики, вы их добавите в фарш уже после того, как он будет тщательно выбит и вымешан, когда он станет уже вполне гладким и однородным.

Правильно посолите и приправьте фарш специями по вашему вкусу. Если не уверены в точном количестве необходимой соли,

просто пожарьте за полминуты чайную ложку фарша на сковородке да и попробуйте на вкус — должно быть вкусно, хотя пока еще жестко — сразу и не разжевать. Формируйте кюфту из хорошо охлажденного фарша, чтобы готовое изделие не оседало под собственным весом. Но лепить надо влажными теплыми руками, чтобы фарш не приставал к рукам. Если вам захотелось начинить кюфту сухофруктами или орехами, то проделайте с одной стороны отверстие пальцем, вложите туда начинку и закройте отверстие, тщательно замазав поверхность, чтобы нигде не оставалось ни трещинки.

Томатная паста, как видите, упоминается у нас довольно часто. И в самом деле: этот сугубо “городской” продукт, неизвестный нашим бабушкам, добывавшим свои помидоры непосредственно с грядки, кажется очень удобным и полезным на кухне. Но действительно хорошего результата можно добиться, только если следовать нескольким правилам, которые и тут тоже, как в любом важном деле, имеются. Во-первых, не нужно на этом продукте экономить. Он вообще-то не очень дорог, так что вполне можно себе позволить товар хорошей, проверенной марки: очень удачные попадаются сорта пасты итальянского производства (они бывают разной густоты — простые, “двойные”, “тройные”, — это обычно отмечено на упаковке). Настоящую качественную итальянскую томатную пасту можно просто на хлеб намазывать — это истинный деликатес. А уж если вам попадется натуральное “кончентрато” из маленьких неаполитанских помидорчиков сорта “сан-марцано” — просто с ума сойдете. Впрочем, такую роскошь лучше употреблять в натуральном виде, а в готовку пускать что-нибудь попроще: есть и венгерские и испанские пасты отличного качества. Ну и, во-вторых, старайтесь покупать томатную пасту в маленьких “порционных” баночках: хранится она не очень хорошо, так что лучше, вскрыв упаковку, использовать все ее содержимое немедленно.

Кюфта в апельсиновом соусе

1 кг обрезков баранины —
кусочки грудинки, пашины, лопатки, голяшек и рулек
2 средних луковицы
Стакан гороха нут, бургуля или просто риса
2 большие горсти кураги, сушеной алычи или орехов для начинки
Соль, черный перец, молотая зира, молотый кориандр
Для соуса:
4 средних луковицы,
полголовки чеснока
5 апельсинов
2 столовых ложки томатной пасты или 4 небольших помидора
4 столовых ложки топленого масла
Четверть стакана оливкового масла
Соль, сахар, черный перец, куркума, молотый чили,
молотая паприка, молотая гвоздика

В дальнейшем приготовлении кюфты тоже есть варианты. Можно опустить кюфту в бульон и варить, не доводя до кипения. Можно поместить ее в заранее приготовленный соус. Но можно предварительно обжарить во фритюре или запечь. Последний вариант мне нравится больше всего, и в нем нет никакой сложности: надо просто разложить кюфту по противню на некотором расстоянии друг от друга и запечь в духовке, разогретой до 190 °С, до получения привлекательной румяной корочки. Обычно на это уходит 25–30 минут, но процесс сильно зависит от мощности духовки и количества кюфты, которую вы поставили печься за один раз. Так что следите внимательно — и ориентируйтесь по виду и по аромату того, что у вас получается. Кюфта должна красиво подрумяниться и начать очень вкусно пахнуть.

Пусть вас не беспокоит то, что за время запекания из кюфты вытопится какое-то количество жира и к противню припекутся мясные соки. Можно, конечно, потом будет налить на противень

воды или вина, дать закипеть, деглазировать — то есть отскоблить от дна все корочки и дать им раствориться в кипящей жидкости, потом отфильтровать, снять лишний жир, загустить мукой и маслом, упарить и получить какое-то количество соуса. Но не проще ли приготвить хороший соус отдельно?

Для приготовления такого соуса нарежьте некрупным кубиком лук. Лука первоначально должно быть раза в три больше, чем вы ожидаете его увидеть в готовом блюде. Начните его обжаривать в умеренно разогретом казане на топленом масле или на смеси из топленого и оливкового. Не надо никуда спешить и жарить лук, как на узбекский плов. Во время жарки лук следует часто помешивать, а по мере того, как меняется цвет, уменьшать нагрев постепенно, по одному делению регулятора.

Когда лука останется совсем немного и он приобретет красивый красный цвет и замечательный аромат, добавьте в него ложку-другую рубленого чеснока, куркуму, черный перец, гвоздику, молотую зиру и немного жгучего перца с молотой паприкой. Помешивайте в этот момент довольно часто и дождитесь, пока специи дадут сильный аромат, после чего добавьте в казан ложку томатной пасты, размешайте ее, пусть разойдется равномерно, и немедленно, не дожидаясь запаха пригорающего томата, добавьте немного воды.

Пусть вскипит и выпарится почти полностью. Добавьте еще немного воды, дождитесь закипания и, после того как перестанет образовываться пена, попробуйте — не слишком ли кисло получилось? Вообще-то лук должен дать собственную сладость, но если ее недостаточно, придется выправить баланс вкуса обычным сахаром — нам надо получить очень аппетитный, концентрированный кисло-сладкий вкус. Говорить здесь о точных пропорциях лука, сахара и томатной пасты было бы как-то неправильно, поскольку и лук попадается разный, и томатная паста дает очень разные тона и вкусовые оттенки.

Кто-то может спросить, а не лучше ли взять целые помидоры? Хорошо, возьмите. Только снимите с них шкуру, натрите на терке, поместите массу в сотейник, дайте выпариться, а после пропустите через сито, чтобы отделить семена и волокна. Хлопотно? Но это еще не гарантия, что у нас получилось то, что нам необходимо, ведь не факт, что наши помидоры пахнут так, как должны пахнуть летние помидоры, и несут в себе столько же приятного кислого вкуса.

Теперь об апельсинах. Ведь и апельсины бывают очень разными! Обычно на приготовление кюфты из килограмма мяса у меня уходит сок от пяти апельсинов. Но сам по себе сок несет в себе до обидного мало аромата! Поэтому помимо сока я

использую апельсиновую цедру. Цедру лучше снимать хорошей, острой овощечисткой: нам нужна только оранжевая ее часть, без горькой и волокнистой белой “подкладки”. Надо ли говорить, что важно не забыть как следует помыть апельсины и даже обдать их кипятком, прежде чем снимать цедру…

Кстати, нагретые цитрусовые отдают свой сок гораздо легче. В сок ни в коем случае не должны попасть косточки, а вот если попадет немного мякоти, я буду только за.

Цедру, снятую полосками, надо залить кипятком, снова вскипятить, потом сменить воду и повторить операцию еще пару раз. После этого цедра тонко нарезается и отправляется на сковородку, где к этому времени должна прогреться смесь из равных частей топленого масла, воды и сахара. Из воды и сахара должна образоваться карамель, которая вся и осядет на цедре.

Теперь апельсиновый сок переливаем в казан, размешиваем, даем закипеть, отойти пене, подсаливаем и про буем. Скорее всего, пока это довольно кисло — из-за апельсинового сока. Опускаем цедру частями и через некоторое время опять пробуем — карамелизированная цедра должна выправить вкус до приятного кисло-сладкого. Обычно нужный баланс появляется после того, как в дело пойдет цедра примерно от двух апельсинов, а остальная превосходно хранится в плотно укупоренной баночке до следующего раза — это замечательная самодельная специя.

В полученный соус опускаем запеченную кюфту. Конечно, удобнее всего здесь использовать широкий медный сотейник, чтобы кюфта разместилась в один ряд и была почти полностью покрыта соусом. Не беда, что соус пока жидковат, со временем он загустеет. А времени на приготовление кюфты до того замечательного состояния, о котором мы мечатем, уйдет порядком — часа два, а то и три. Ну так и пусть стоит в духовке — дожидается гостей и нашего замечательного настроения, чтобы подать ее как главное блюдо парадного обеда, подать под нежную песню скрипки, при зажженных свечах.

А что, обязательно ли из фарша лепить кюфту или какие другие изделия? Ведь масса примеров в мировой кулинарии, когда фарш обжаривается как есть и потом готовится вместе с соусом, становясь его частью?

Есть в моем репертуаре и такое блюдо, называется оно фесенджан. Обычно его готовят с гранатовым, а не апельсиновым соусом, и гораздо чаще в основе его курятина или индюшатина, а не баранина. Вот поздней осенью, когда индюшата, проклюнувшиеся весной, уже увидят первый снег, — самая пора для фесенджана из индюшки. Ведь и грецкие орехи в эту пору

хороши, да и гранаты переполнены соком!

Но чем рассказывать о традиционном методе приготовления фесенджана, давайте я лучше расскажу о той вариации, которую я сам для вас придумал.

На большой, просторной и глубокой сковороде начните обжаривать лук и стебель сельдерея, порезанный кубиком. Жарить лучше на смеси топленого и оливкового масла (мне вообще такая смесь очень нравится богатством аромата и хорошими кулинарными свойствами — не горит, не пенится, а ведет себя на сковородке очень прилично). Во время жарки можно добавить несколько зубчиков чеснока целиком, в таком виде он будет вполне уместен.

Лук должен зазолотиться, и будет очень правильно добавить в этот момент специи: куркуму, черный перец, совсем немного корицы, гвоздику, молотую зиру, немного кардамона и красного жгучего перца. Размешайте специи, дайте им проявить свой запах и закладывайте в сковородку мясо, порезанное примерно сантиметровыми кубиками.

Вообще-то в фесенджан мясо обычно рубится гораздо мельче, но мне на сей раз захотелось поступить именно так, и сейчас вы поймете почему. После того как мясо слегка подрумянится, выливайте на сковородку полбутылки белого вина, а после того как из вина испарится алкоголь, добавьте на сковородку грушу, порезанную кубиком такого же размера, как и мясо. Да, груша и мясо! Необычно? А вы попробуйте, какое это интересное сочетание! Тем более что попробовать стоит хотя бы ради того, чтобы правильно посолить готовящееся блюдо.

Фесенджан с апельсинами

1 кг обрезков баранины или кусочков индюшиного мяса

2 средние луковицы

1 стебель сельдерея

Полголовки чеснока

4 твердые груши

Соль, куркума, черный перец, молотая корица, молотая гвоздика, молотая зира, кардамон, красный жгучий перец

1 стакан чищеных грецких орехов

3 апельсина

Знаете, в принципе, можно было бы просто потушить вот так минут сорок да и подать очень лаконичный вариант этого блюда, где основными ингредиентами будут вот эти груши и мясо. Здесь будут достаточно мягкие, пастельные тона вкусов, и, может быть, с бокалом белого вина из этого получился бы замечательный романтический ужин. Но никто не скажет, что у нас получилось нечто восточное, а тем более фесенджан!

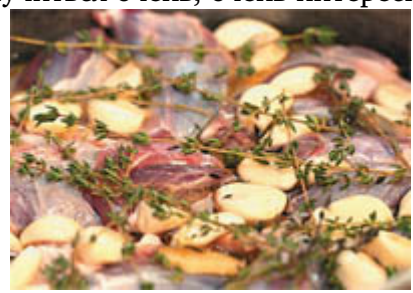
Нет, все-таки нужны еще орехи! Замочите их в кипятке загодя, смените кипяток хотя бы раз, для того чтобы с орехов можно было снять кожуру. Чистые, бланшированные орехи прокалите в духовке при невысокой темпеобрели богатый аромат. Растолките их в ступке, равномерно рассыпьте по сковородке, а потом залейте все апельсиновым соком.

Прибавьте огонь, дождитесь, пока закипит, и выправляйте баланс кислого и сладкого заранее подготовленной, как в предыдущем рецепте, цедрой с карамелизованным сахаром.

Все почти готово, но пусть постоит, пусть вкусы столь разных ингредиентов обогатят друг друга, да и соус станет достаточно густым. Тогда подавайте наш оригинальный фесенджан из груши и апельсинов к хорошему откидному плову.

Можно, конечно, подать рис отдельно, а соус отдельно, чтобы каждый уже у себя в тарелке смешивал, как ему будет удобно.

А знаете что? В следующий раз я попробую приготовить то же самое, но вовсе без мяса. Заменю его отварным нутом. Должно получиться очень, очень интересно!



Тушеная баранина с чесноком

8 бараньих голяшек
4 головки чеснока
1 литр бульона из мясных костей и обрезков
4 крупных морковки
Несколько веточек тимьяна
2 некрупных айвы
3 столовых ложки оливкового масла

Соль, сушеная мята

Принципы наизнанку: голяшки в чесноке

В общем, теперь, когда смысл слова “тушение” вполне понятен, давайте попробуем все перевернуть с ног на голову, нарушить все каноны и правила да посмотреть, чем дело кончится!

Баранина и чеснок — правда вкусно и вполне привычно звучит? Только не злющий свежий чеснок, после которого не знаешь, как дышать в приличном обществе, а такой чеснок, который мы любим в узбекском плове. Помните, каким аппетитным он там получается? Сладковатым и с мягким ароматом; кто пробует в первый раз — очень сильно удивляется чесноку из плова.

В том, что такой чеснок может послужить отличной приправой к мясу или мясным блюдам, у меня нет сомнения. Более того, я думаю, что хорошо приготовленный чеснок может стать одним из заглавных ингредиентов в мясном блюде.

Не верите мне? Ну, тогда пока читайте да думайте над поводом, чтобы и вам приготовить такую же замечательную баранину.

Никакого лука в этом блюде не будет. Рецепт будет настолько

лаконичным, что в нем не будет даже зиры. Я хочу получить сочетание только двух вкусов — баранины и чеснока.

Вот без моркови не обойтись, она мне нужна для того, чтобы выложить ею дно кастрюли, в которой будет тушиться мясо. Но раз уж она здесь будет присутствовать, то давайте и ей уделим некоторое внимание: пусть она будет порезана одинаковыми сантиметровыми кубиками и слегка обжарена в оливковом масле.

На равномерно распределенную по дну широкой и невысокой кастрюли морковь выложим бараньи голяшки, разделанные “розочкой”. Зальем голяшки бульоном и разложим поверх них зубчики чеснока. На восемь голяшек я взял четыре головки чеснока. Поверх чеснока несколько веточек тимьяна, не забыть посолить — и все: закрываем крышкой — да на самый маленький огонь!

Время варки может очень сильно варьироваться в зависимости от возраста баранины, но варить надо до тех пор, пока мясо не станет совершенно мягким, а жилки в тех местах, где мясо держится за кость, должны стать буквально прозрачными.

Когда и мясо приготовится, и чеснок станет таким, что его и вилкой не подцепишь — падает, — вот тогда самое время для второго этапа приготовления этого блюда.

Откройте крышку и уберите тимьян — все, что мог, он уже отдал, его запахом уже пропитано мясо, его вкусом напоен бульон. А вот айву — если хотите — порежьте и уложите ломтиками поверх мяса и чеснока. Если бы я готовил блюдо, где вкус чеснока оставался бы в его первозданном виде, то айве здесь было бы не место. Но теперь, когда чеснок стал принципиально иным, чеснок и айва не будут создавать дисгармонии, а айва рядом с тушеным мясом — достойное украшение блюда!

Давайте поставим кастрюлю без крышки в духовку, нагретую до 150–160 °C. Пусть стоит, пока айва и мясо не зарумянятся, а бульон не выпарится почти до конца.

Подавая, используйте остатки бульона в качестве соуса — его даже и процеживать не надо, он и без того прозрачен, а густота его такова, что он даже не течет по тарелке, а как бы катится.

Черный перец… не нужен! Сухой мятой посыпьте края тарелки, чтобы только вдыхать ее аромат, пока вы едите мясо, которое стало одинаково мягким — хоть вдоль волокон, хоть поперек — и его можно есть одними губами. Когда я стану очень пожилым и не смогу готовить сам, то попрошу, чтобы мне готовили такое мясо раз в неделю — оно мне будет старость украшать.

“Мясо для бедняков” на столе у султана

Знаете, что мода бывает не только на брюки и шляпки? Знаете, что мода бывает и кулинарной? Только кулинарная мода чуть менее скоротечна. Для того чтобы какая-то кулинарная идея овладела массами, иногда требуются годы. Но зато когда эта идея укрепится в головах, сидеть она там будет десятилетиями, и сначала о происхождении ее станут ходить рассказы, потом легенды, а там и вовсе — сказки.

Хотите услышать примеры? Извольте! Только давайте я расскажу вам не о том, что уже набило оскомину и навязло в зубах, а давайте я расскажу вам пример действия кулинарной моды как раз в то время, когда это действие еще только происходит, чтобы мы с вами в ближайшие несколько лет посмотрели этот спектакль вместе.

Главный герой в этом увлекательном спектакле — шея.

— Ох и шея! Ну и шея! — восхищался мужик в кепке с заднего ряда футбольной трибуны. Впереди него сидел здоровенный толстяк, приехавший поболеть за любимую футбольную команду из дальнего кишлака. Ехал он с товарищами, по всей видимости, в открытом грузовике да прямо с поля.

— Что, жирный шея? — отвечал колхозник. — Я — бригадир! Ми, бригадир, у нас в кишлак, каждый день в чайхана ходим, плов кушаем, каждый день шашлык кушаем, поэтому шея такой здоровый!

— Мыть надо шею! Понял? — закончил диалог мужик в кепке под хохот остальных болельщиков.

Не знаю, чем бы закончилась эта шутка, если бы не свисток судьи, объявлявший начало матча.

Так вот, жирная шея — это, конечно, замечательно. Особенно если это свиная шея. Свиная шея — вожделенный отруб для всякого, желающего приготовить шашлык. А шея баранья — какою бы жирной и упитанной она ни была — долгое время оставалась чуть ли не в списке мясных субпродуктов. Мясники в Узбекистане не знали, кому ее продать, и поэтому рубили ее на мелкие кусочки, чтобы всучить потом покупателям в виде довесков. Или продавали тем, кто не очень-то разбирается в мясе.

Позвонки причудливой формы, масса соединительной ткани вокруг, жесткие, хорошо поработавшие при жизни животного мышцы, а еще жилы и пленки да хорошие такие прослойки жира — вот что такое шея от курдючного барана-трехлетки. Весит вся эта радость под три килограмма, но кого обрадует такое мясо? На что оно сгодится? Ну если только в шурпу, да готовить очень долго, но ведь все равно придется добавлять что-то более приличное.

Так было еще несколько лет назад, когда я жил в Узбекистане. А теперь это все уже не так. Теперь о шее говорят с искрящимися глазами; покупатели наклоняются к уху мясника, уговаривая: “Завтра шею мне оставишь, я с утра приду! Хорошо? Договорились? Не забудь!”

Что случилось? Как Золушка превратилась в королеву мясных прилавков? Какая такая фея по имени Мода совершила это чудо?

Еще накануне моего отъезда сосед Яхья приходил, рассказывал, говорил, облизывая губы:

— Сталик, знаешь, сейчас новое блюдо появилось. Султанма называется.

— Да? А как его готовят?

— Как басму! Только казан постоянно трясти надо, и готовят на большом огне. Хочешь, брат моей жены очень хорошо умеет султанму готовить, он приедет из Маргилана, приготовит? А?

— Ай, да ладно, Яхья! Потом как-нибудь! — отмахнулся я, но вспомнил: — А, наверное, эту султанму хорошо будет приготовить не в казане, а в чугунном воке. У меня как раз есть такой, с удобными ручками и стеклянной крышкой, там видно все будет, и трясти удобно.

Когда готовят разные сборные кушанья в казане из мяса с большим количеством овощей, вроде басмы, обычно используют много лука, а с ним сладкие перцы, баклажаны, морковь, репу, помидоры. А об одном овоще нередко забывают, хотя он в таких блюдах удивительно хорош: это капуста. Как-то не всегда приходит на ум положить и ее тоже. Однако она способна радикально улучшить итоговый вкус, добавив блюду ароматного и нежного сока. Проще всего отделить от кочана несколько крупных, сочных листьев и уложить их в самую последнюю очередь, укрывая всю груду овощей и мяса. Но можно и целый кочанчик молоденькой капусты разрезать, скажем, на четыре части, удалить кочерыжку и заложить среди прочих ингредиентов. Капуста потом, протушившись, получится удивительно вкусной и будет пользоваться особым успехом за столом, вот увидите!. Кстати, интересный вариант может получиться, если взять вместо капусты китайского кочанного салата: надо только не забыть удалить грубоватую его кочерыжку и несколько листьев сверху, которые обычно бывают повреждены. Такой салат можно закладывать в казан прямо целиком или разрезав кочан вдоль пополам.

Яхья тогда расстроился, что сорвался его план попробовать новое блюдо. Прошло несколько лет, и настал мой черед расстраиваться. Я расстроился после того, как узнал, что в Узбекистане баранья шея стала дефицитом именно потому, что из нее готовят ту самую султанму.

Представляете себе, что такое басма? Я писал об этом замечательном блюде в своей первой книге. Все очень просто — в холодный казан укладывается абы какое мясо, поверх него слоями — порезанные овощи, все плотно закрывается и ставится на невысокий огонь на час или дольше. Да, получается очень вкусно! Но вкусно-то получается не мясо, а главным образом овощи, а еще бульон замечательный образуется из овощных и мясных соков, но вовсе без дополнительной воды, аромат весь сохраняется и вообще — хорошее, очень простое блюдо. А мясо в басме — ну так, мясо и мясо, обычное тушеное мясо, без ярко выраженного вкуса.

А здесь — вон как: шея вкусно получается, именно шея! Ну да, вокруг шеи, говорят, много овощей, а огонь под казаном разводят большой, но сам казан постоянно встряхивают и покачивают из стороны в сторону. Это зачем же трясти? Ну, наверное, чтобы не пригорело, раз огонь большой. Если трясти умеючи, то и под закрытой крышкой в казане можно переворачивать содержимое, не давая пригореть, как китайцы переворачивают еду в воке. А огонь большой зачем? Наверное, чтобы шею прихватывало, чтобы она прижаривалась местами. Да, вот эти соки от овощей будут выделяться и от большой температуры припекаться к мясу, создавая на нем корочку с неповторимым вкусом…

Ай, черти полосатые! Ай, раззадорили меня! Эх, что же я тогда-то отказал Яхье?! Неужели мне теперь только и остается, что ждать поездки в Узбекистан ради того, чтобы попробовать султанму? Ну да, где мне теперь в Москве взять такую баранью шею, как у моих маргиланских мясников? Вот там шея, вот то — шея. А здесь, от двадцатикилограммовых барашков, это что — шея, что ли? Да хоть две шеи возьми, и то выйдет меньше, чем одна шея от маргиланского барана. Нет, не выйдет ничего. Не получится приготовить здесь это новомодное кушанье. Давайте лучше что-нибудь другое приготовим из той шеи, что есть под рукой, но султанму будем иметь в виду, будем вспоминать о ней, прищелкивая языком и прихлопывая себя руками по лбу.

Тушеная баранья шея в горячем маринаде
2,5 кг бараньей шеи, нарубленной крупными кусками
4 крупных луковицы
4 крупных моркови
4 болгарских перца
4 помидора
1 головка чеснока
1 острый стручковый перец
200 г сухой лавашаны из алычи или яблока
Соль, черный перец

Вот казан хороший, замечательный. Изготовлен в Украине, что удивительно. Молодцы братья-украинцы! Отличный чугун, отменная геометрия, ручки у казана удобные. О, а крышка-то как садится — хорошая тяжелая чугунная крышка, не соскочит просто так, да и пар не выпустит. Но самое главное — размерчик у казана правильный. Самый маленький из тех, что я видел, — 11 литров. От це гарно! От це добре! Нечего, раз взялся готовить в казане, крохоборствовать: надо, чтоб всем хватило и еще соседей

можно было позвать!

Ну что, давайте, недолго богу помолясь, приступим.

Пару шеек от молоденьких барашков разрубим пополам. Всего получится четыре куска. Ну да, на четверых как раз и хватит поесть!

Лук. Нет, брат, не один лук, много лук! Хочешь, чтобы было по-нашему вкусно, по-узбекски? Давай бери нож, режь много лук!

Что еще добавить, чтоб мясо и правда вкусным получилось? А вот — морковь, морковь хороша к луку и к мясу, а еще болгарский перец, помидор немного для кислинки, для сока, зелень, чеснок, стручковый острый перец целиком.

Все, закрываем крышку.

Трясти? Не трясти? Да как оно еще получится, да это же хотя бы раз своими глазами надо посмотреть. Нет! Мы пойдем другим путем!

Пусть мясо тушится с овощами на небольшом огне почти до полной готовности. Не то чтобы от костей отделялось, само отпадало, но чтобы стало готовым и жилки начали разбухать. Конечно, пусть мясо напитается вкусами и запахом своего овощного окружения. А теперь давайте достанем его — вот таким, еще не вполне готовым. Будем считать, что пока наша баранья шея только прошла подготовительный этап — что-то вроде маринования в горячем овощном маринаде.

Ну, и дальше возьмем лавашану — листы высушенного фруктового пюре. Размочим ее до консистенции повидла, а полуготовое мясо вынем из казана, обмажем получившейся пастой и отправим в духовку на отдельной сковороде или противне запекаться. Пусть мясо впитает в себя приятную фруктовую кислинку, пусть образовавшаяся корочка не даст ему высохнуть, пусть этот замечательный вкус станет короной для новой королевы нашей кухни! Да, пусть шея пропечется до конца, чтобы при подаче из нее можно было просто вынуть позвонки, обсосать их, а мясо выложить на блюде для гостей…

Стоп-стоп-стоп. Что вы собрались сделать с теми овощами из казана? Ну и что, что они готовились уже полтора часа. Кто вам внушил, что от этого они стали хуже? Давайте отварим и откинем на дуршлаг рис и этот рис уложим поверх овощей, пусть все вместе упревает. Скажите, чем плох этот овощной плов, если поверх него выложить кусочки шеи?

Хех! Султанма, говорите? Погодите, будет вам еще и султанма, а пока поешьте вот этого, да скажите мне честно — разве это может кому-то не понравиться?

Глава 8. Обратить его в плов

В принципе, я уже рассказал вам в общих чертах о том, как готовят баранину в Средней Азии и Азербайджане. Но вы знаете, чего мне стоило утерпеть до сих пор, до последней главы, и не сказать ни слова о плове? Мне было очень трудно — я вам честно скажу.

В сущности, по ходу приготовления плова мясо подвергается все тем же технологическим приемам, о которых я уже как мог рассказал: сначала оно жарится, потом тушится и наконец варится. Так что ничего принципиально нового о методах приготовления баранины вы в этой главе не узнаете. Но не воспользоваться возможностью и не рассказать еще раз о таком великом блюде, как плов, — это оказалось бы настоящим гастрономическим преступлением с моей стороны. Тем более что плов, пожалуй, первое блюдо, о котором вспоминают, как только речь заходит о баранине и о кухне Средней Азии.

Но плов, конечно же, из одной баранины не сваришь. Он невозможен без еще одного очень важного компонента — это рис. А рис сам по себе — настолько разнообразный продукт, настолько широко распространенный в нашем мире, он играет настолько важную роль в структуре питания всего человечества, что, возьмись я рассказать обо всем его многообразии хотя бы бегло, пришлось бы написать огромную энциклопедию. В первой моей книге — “Казан, мангал и другие мужские удовольствия” — я сделал попытку перечислить несколько сортов риса, хорошо знакомых каждому кулинару в Средней Азии, и коротко описать их особенности и достоинства. Вряд ли стоит еще раз это тут повторять.

Поэтому давайте я теперь поставлю перед собой более посильную задачу и расскажу вам только об одном из сортов риса, из тех, что выращивают в дорогой для меня Ферганской долине.

Без воды любая земля в Средней Азии — пустыня, ничего на ней не вырастет, кроме верблюжьей колючки да саксаула. Беспощадное солнце сжигает все, что дало хоть какую-то поросль весной, и уже в начале лета земля представляет собой выжженное, почти безжизненное, опаленное пространство, окрашенное в красновато-желтый цвет. Выживет здесь лишь то, что привыкло обходиться без воды длительное время или способно добывать воду с большой глубины. Все остальное — обречено.

Хорошо, если где-то неподалеку есть горы — тогда по

склонам, с тающих ледников, непременно потекут быстрые реки и ручьи. В горах, близ этих рек, и вовсе хорошо — там прохладно, там растут травы, кустарники и деревья, там воздух сладок от запаха цветов и прохладен. Но слишком тесны, слишком узки долины между гор, а земля камениста и неприветлива к земледельцу, — лучше и не пытаться вырастить здесь что-то: либо сель смоет вместе с почвой, либо сгорит под слишком ярким солнцем, либо погибнет от ранних заморозков. Проще заняться скотоводством, ведь склоны гор обильно покрыты травами, а где-то поблизости всегда найдется водопой и хворост, чтобы холодными ночами жечь костры и отпугивать волков. Заниматься земледелием лучше в долине, где есть хоть какой-то простор, где реки с гор нанесли плодородную почву.

Но в прежние времена горные реки, даже и спустившись в долину, столь стремительно несли свои воды к Сырдарье или Амударье, что более-менее активная растительная жизнь распространялась лишь очень недалеко от их русел. Вода проносилась с шумом, ворочая огромные камни, но не успевая оросить земли вокруг.

В среднем течении рек люди придумали отбирать воду при помощи водяных колес — вода вращала лопасти колеса, к которому были привязаны ковши. Ковши зачерпывали воду, поднимали ее и выливали в желоба, переходившие в арыки, по арыкам вода текла на поля и в сады.

А где течение рек было недостаточно быстрым, там оставалось лишь одно: устроить “журавли”, какие бывают у колодцев, и черпать воду бадьями. Можно, конечно, заставить домашних животных ходить по кругу, вращая механизм, поднимающий воду. Но эти же самые животные были нужны и в качестве тягловой силы — вспахать, отвезти, доехать. А человеческий труд не стоил почти ничего, поэтому в любой год находились желающие черпать воду или рыть отводные каналы.

Посмотрите на снимок со спутника одного из участков Ферганской долины. Видите, как горная река, текущая с северного склона горного хребта, спустившись в долину, расцветает веером многочисленных каналов, арыков и орошаемых ими полей? Они радиально разбегаются в разные стороны от вершины этой рукотворной дельты. По таким каналам можно отвести намного больше воды, чем при помощи черпаков или водяных колес.

Жить в таких местах было удобно: рядом плодородные поля и сады, горные пастбища тоже рядом и все склоны гор покрыты лесами, дающими топливо. Арча, в изобилии произраставшая здесь в древние времена, сгорая, давала жар, способный плавить

металлы, а глина, которую легко добыть неподалеку, являлась и строительным материалом, и сырьем для гончарного производства. Если спуститься ниже полей и садов, то там, в заболоченных местах и близ русел больших рек, в камышовых зарослях, в кустарниках и низкорослых лесах, в изобилии водилась дичь.

Как было не возникнуть в таких благоприятных местах цивилизации?

Посмотрите сами на спутниковые снимки Ферганской долины — таких мест еще много, вот близ Коканда, вот Сох, вот Вуадиль или Уч-Курган. А посмотрите, какой огромный бутон вырос немного восточнее, начиная от Оша!

Все остальное, что в настоящее время распахано до последнего клочка, — результат более поздней ирригационной деятельности человека, а вот эти рукотворные дельты и есть старейшие очаги земледелия в Ферганской долине.

Но развитие земледелия происходило по такому сценарию не только в здешних местах.

Вот, к примеру, Заамин, близ Джизака, если свернуть влево с дороги, ведущей в Самарканд.

И конечно, стоит внимательно посмотреть на снимок местности в Туркмении, вокруг городов Теджен и Мары. В вершине Марыйского оазиса расположен городок Иолотань, все, что выше него, все, что в стороны, — пустыня.

Но из него начинаются многочисленные каналы, разбирающие воды Мургаба на орошение полей и садов. В центре дельты — старейший город Средней Азии — Мары, Мерв, как его называли задолго до Александра Македонского и появления многих нынешних европейских столиц. Но посмотрите, что вокруг этих двух дельт Туркмении! Пустыня. Великая, почти безжизненная, непригодная для земледелия. Такою была вся карта Средней Азии до самых недавних времен — рукотворные оазисы близ рек, болота, окружающие эти оазисы, и все остальное — пустыня, погибель для нерадивых путников и надежный заслон от непрошеных гостей.

Kapra Google Maps

Kapra Google Maps

Но на территории нынешней Киргизии, восточнее Ферганской долины, вернее, в самом ее основании, вокруг города Узген, находится еще один древнейший очаг земледелия,

который устроен совсем иначе.

Эти земли были обустроены не только благодаря труду многих поколений людей, но и благодаря самой природе (или промыслу божию).

Обратите внимание: по долине, окруженной со всех сторон горами, с востока на запад здесь протекают две реки — Яссы и Карадарья. Воды по этим рекам несутся с бешеной скоростью, разливаясь весной и пробивая себе все новые протоки с каждым летнем селем. Благодаря этим многочисленным протокам и промоинам здесь не приходилось рыть арыки и каналы, чтобы отвести воду в стороны. Все, что оставалось людям, — помочь воде пройти там, где это было необходимо земледельцам, направить ее, устроив запруды или небольшие протоки.

Множество солнечных дней в году, сочетание очень жаркого солнца и прохладного воздуха (климат, обусловленный высокогорьем), обилие воды и идеально подходящий для устройства террас ландшафт сделали эту местность родиной уникального сорта риса. Того самого, название которого звучит легендой среди любителей плова — дев-зира.

Откуда берется правильный рис

Говорят, именно здесь, в этих местах, примерно две тысячи лет назад появились переселенцы из Китая. Что стало с теми людьми, ассимилировались ли они среди местного населения, сгинули ли в пучинах истории или вернулись обратно в Китай, — неизвестно. А вот рис, который они привезли с собой и стали выращивать на таких удобных склонах холмов, так и остался.

Да какой рис! И до сего дня нет лучше риса для ферганского плова, чем дев-зира, и нет земли для выращивания дев-зиры лучше, чем в Узгене. Вот, ниже по течению рек, после Андижанского водохранилища, недалеко от Узгена, под городом Ханабад, тоже выращивают дев-зиру, а не получается она того вкуса, как надо! И в Наманганской области, и где бы еще ни

выращивали этот рис, он потом в казане не получается таким вкусным, не впитывает столько воды, масла и не вырастает в плове так же, как узгенский, не сохраняет так же хорошо во время готовки форму и приятную упругость. Иначе как уникальными климатическими условиями и минеральным составом почв этого не объяснить.

Вот вокруг узгенской дев-зиры и сформировался ферганский плов, под него подбирали и другие ингредиенты этого знаменитого блюда. А все необходимое было в наличии в Ферганской долине. Лук, чеснок и некаротиновая, желтая морковь стали одними из первых культурных растений этого региона — наряду с круглой безостой пшеницей, просом и ячменем. Без отар овец в этих местах просто не выжить, бараны давали шерсть, шкуру, мясо и курдючное сало — важнейший жир для кулинарии этого региона. В горах и предгорьях хватало топлива, а довольно суровый климат заставлял отапливать жилища либо жечь ночами костры на пастбищах, что располагало к неспешному приготовлению еды.

Сама технология плова родилась из практически единственного способа заготовки мяса впрок, применимого в местных условиях, — я снова говорю о коурме. Если приглядеться, то станет понятно, что и сегодня большая часть блюд в казане готовится по такой же схеме, как и эти традиционные “консервы” из прожаренного мяса, залитого его собственным жиром. Разве что почти никто не использует для плова заранее заготовленную коурму, но каждый раз готовят ее заново, из свежего мяса. Хотя, казалось бы, имей коурму в холодильнике — и сколько времени можно сэкономить!

Но давайте вернемся во времена оны: была коурма, была единственная возможная в тех условиях посуда — казан, почти круглый год имелись запасы лука и моркови, и тут появился рис. Ну и что из всего этого должно было получиться, если понимать, сколько времени должны готовиться продукты? Да только плов, и ничего больше. Плов оказался самым рациональным решением

этого кулинарного уравнения. Другое дело, что превосходный вкус плова, сбалансированность по составу питательных веществ, абсолютная “неубиваемость” технологии сделали его главным блюдом региона на добрых два тысячелетия.

Однако если вы думаете, что у плова абсолютно безоблачное будущее еще на два-три тысячелетия вперед, то, простите, я вас разочарую. И тучи сгущаются не над самим блюдом, не над технологией, но над главным ингредиентом ферганского плова — рисом дев-зира.

Но об этом поговорим позже, а пока я хочу показать вам, как выращивается рис в Узгене.

В высокогорье весна приходит позже, чем в долине. В апреле, а то и в мае поля, где собираются посеять рис, вспахивают очень глубоко — до 50 см. Кто знает, насколько каменисты земли в этих местах и что такое вспахать глину, представляет себе, какой это труд. После этого поля, огражденные земляными валами, заполняют водой и оставляют примерно на неделю — глина должна разбухнуть, впитать влагу.

После этого участки под рис снова надо вспахать — превратить залитые водой поля буквально в жидкую грязь, кашеобразную массу и снова оставить в покое, чтобы осело.

Тем временем к посадке надо подготовить рисовое зерно. Семена очищают, перебирают, замачивают, помещают в мешки и замачивают еще раз — уже в мешках. Семена должны прорасти, и в мае или начале июня их сеют прямо в воду; муть к тому времени должна уже осесть, вода должна стать прозрачной. Кстати, с водой все не так просто. Если первая вода, в которую посеяли рис, как правило, успевает и сама прогреться на поле, то для последующих поливов воду необходимо подготовить. Вода, текущая по горным рекам, слишком холодна для риса, ее, прежде чем направлять на рисовые чеки, необходимо подогреть. Для этого выше основного чека устраивают отдельный, в котором вода подогревается под солнцем в течение недели, а то и двух — в

зависимости от погоды.

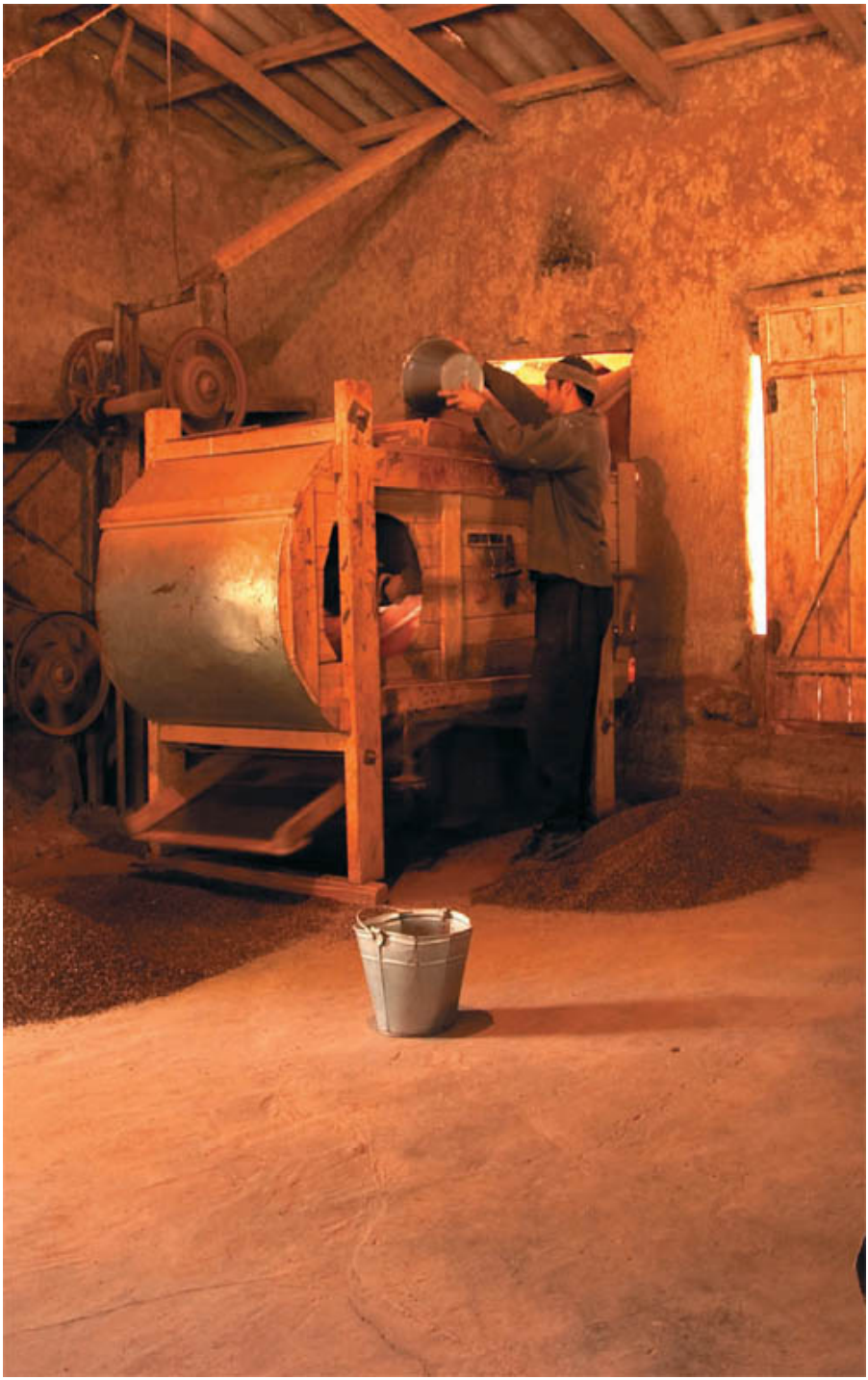
Рис всходит прямо из воды — над поверхностью появляются первые побеги. В июне посевы надо прополоть. Кроме как вручную это не сделать. Дехкане заходят босыми ногами прямо в холодную воду и, согнувшись в три погибели, под палящим солнцем работают с утра до вечера. Не так, как рекомендуют — “держи голову в холоде и ноги в тепле”, а ровно наоборот.

Через некоторое время из образовавшихся корневищ прорастают новые стебли. Те, кто хотят получить хороший рис, прореживают его и пересаживают вырванные ростки на новые участки. Старики говорят, что самый вкусный рис даст тот побег, что пересаживали за лето три раза.

К середине августа на побегах появляются метелки колосьев, в сентябре в них уже можно различить желтую завязь, а к концу октября с полей сливают всю воду, дают немного просохнуть почве и начинают косить. Вручную, разумеется. Здесь, на небольших террасах, никакие комбайны не развернутся.

Но на этом ручной труд не прекращается — заботы о рисе только начинаются. Чешуйки с рисового зерна отшелушиваются довольно легко, можно сделать это и руками или при помощи вот такой примитивной машины, приводимой в действие силой воды.

Из этой машины выходит необрушенное рисовое зерно бурого цвета, которое по-узбекски называется шали. Оно заключено в несколько слоев довольно твердой кожуры, и эта кожура, несмотря на то что содержит довольно много питательных веществ и витаминов, не позволяет рису вариться достаточно быстро, так что такой рис гораздо 385 труднее усваивается организмом.



Во многих регионах мира такое зерно отправляют на обрушивание и шлифовку после непродолжительного просушивания. Но с дев-зирой этот номер не пройдет: рис будет крошиться, выпускать при варке наружу крахмал и вообще

окажется малопригодным для плова, а подойдет только для варки каш да шавли. Рис следует сушить.

На зиму рис убирают в мешки, которые хранят таким образом, чтобы зерно за зиму не сопрело. А весной снова выносят на свежий воздух и провеивают. Каждый вечер рис собирают в кучки, накрывают их и укрывают соломой. К утру сядет роса, рис наберет влаги, и его снова надо будет раскладывать ровным слоем, подбрасывать лопатой в воздух, чтобы он снова просох, перелопачивать.

Среди множества видов риса, которые в последнее время стали нам доступны, иногда предлагается так называемый “дикий рис”, состоящий из длинных черных или темно-коричневых зерен, больше похожих на хвойные иголки. Некоторые по неопытности путают его с необрушенным “бурым” рисом, распространенным в Азии и теперь все чаще используемым в диетических целях. Приходится слышать разговоры, что это будто бы “и есть настоящий рис”, вроде как в каком-то особенном “природном” и оттого особенно полезном для здоровья виде.

На самом деле это совершенно не так: “дикий рис” — это семена растения Zizania, отдаленного родственника привычного нам злака. Эту “зизанию” называют еще индейским рисом (поскольку родина его — Северная Америка) или “водяным овсом” (оттого, что в диком виде странный “рис” раньше собирали на болотах и заводях со стоячей водой).

Ничего такого уж сильно полезного для здоровья в “диком рисе” нет. Варить его надо минут сорок — иначе он жуется с трудом. Вкуса и аромата особенно богатого не дает. Но зато смотрится в тарелке очень экзотично и загадочно. Лучше использовать его не отдельно, а в смеси с обычным рассыпчатым рисом, в качестве гарнира к мясу или рыбе. Излишне говорить, что попытка добавить этот “дикий рис” в плов — до чего некоторые доходят в погоне за модными тенденциями — ни к чему хорошему не приведет.

Притом еще надо следить, чтобы рис не промок под сильными дождями, в этом случае его снова убирают в сараи.

Лучшие сорта риса выдерживают таким образом несколько лет. Но уж один год — это точно. Рис обрушивают только следующей осенью, не раньше. Чем дольше выдержан рис, тем ближе к янтарному цвет его зерна, тем оно тверже, тем сильнее специфический его вкус и запах.

Хорошо, что воды под Узгеном сколько хочешь — есть настоящие водяные рисорушки. Смотрите, как они работают.

Быстрые и мощные водные потоки вращают лопасти на огромных валах. Кулачки на валах заставляют подниматься рычаги.

Рычаги поднимают и с силой обрушивают огромные песты с металлическими набалдашниками.

На набалдашниках наварены зубья.

В металлической корзине, куда приходится удар песта, тоже наварены зубья.

Рисовое зерно должно быть очень твердым, чтобы не разрушиться под этим пестом, а только скинуть с себя оболочку, которая тут же растирается в пудру. А наружу наконец показывается янтарное чистое зерно с характерным бурым рубчиком.

Это и есть настоящий дастар-сарык: деликатес, не хуже черной икры среди множества сортов риса, выращиваемых по всему миру. Вот вам и рис, “крашенный тертым кирпичом”, как злословят недалекие люди.

Но беда в том, что мировые изменения климата уже коснулись водного баланса в Киргизии. Обе реки, огибающие Узген, начинаются в одной и той же горной системе, по сути, их питает один и тот же ледник, который за последние годы значительно уменьшился в размерах и дает все меньше воды.

Нет воды — нет и риса. Перекупщики, зарабатывающие на перевозке этого риса к основному потребителю, в Узбекистан, не хотят платить настоящую цену за этот труд, да и та относительно невысокая цена, которая сложилась за этот роскошный продукт на узбекских рынках, и то недоступна большинству здешнего народа. А цивилизованный экспорт в другие страны, где за последние годы появился спрос на дев-зиру, почти невозможен из-за бюрократических препон. Поля маленькие, риса с них много не соберешь, стоит ли производителю возиться с оформлением всех документов и справок на экспорт из-за нескольких сот килограмм? Да и стандарт не удержишь: с разных полей и рис разный — это ощущается еще более явно, чем в виноделии.

Выращивать такой рис, доводить его до ума стало невыгодным. Гораздо выгоднее торговать китайским барахлом на рынке в соседнем городе или мести московские улицы. Ну, а если хочется что-то вырастить — так можно посадить в крайнем случае что-нибудь, не требующее такого адского труда.

Поэтому такого риса до Москвы доходит совсем немного — столько, сколько частному торговцу можно привезти с собой, в купе поезда или авиабагажом. Наслаждайтесь, пока есть. Кажется, мы можем оказаться последним поколением, знающим вкус этого риса.

Интереснейшие вариации на темы плова получаются при использовании вместо риса одного из популярных видов итальянской пасты — орзо. Орзо, собственно, и представляет из себя нечто вроде “искусственного” риса, или, если хотите, имитации риса, сделанной из кусочков теста. Кусочки пасты отформованы в виде продолговатых овальных “рисинок” и сильно высушены. В первой книге о “казане и мангале” описывался один вариант плова с орзо. Вот теперь самое время напомнить, что все виды хорешей для откидного плова, которые мы здесь разбираем, великолепно сочетаются с правильно отваренным орзо: чуть жестковатым, ни в коем случае не доведенным до состояния “размазни”. Но выдерживает орзо и традиционные “ферганские” технологии, когда рис — а в данном случае паста — варится в одном казане с зирваком, постепенно пропитываясь маслом и мясным соусом. Заметим еще, что орзо пользуется огромной популярностью в Греции и прилегающих к ней районах Балканского полуострова. Там на основе этой пасты готовят множество традиционных видов блюда под названием “пилаф”. Вам ведь не нужно, чтобы я переводил это слово? Все и так понятно, правда?

Так это плов или не плов?

Давайте начнем с того, что дев-зира — сорт риса, вокруг которого сложился особый тип плова — ферганский. То есть не рис подбирался под уже имеющийся рецепт, а рецепт адаптировался к свойствам этого риса, его вкусу, запаху и способностям впитывать воду, масло, ароматы мяса и специй и т. п.

И так происходило везде, где выращивался рис и люди готовили блюда из него. Данностью оказывались местные сорта риса (или несколько сортов, но это редкость, исключение), и под

них “придумывались” пловы и другие блюда.

> Многие совершенно убеждены, что абсолютно во всех случаях, когда варится откидной плов, рис для него следует варить в сильно бурлящей воде. Ну, так бабушки-тетки утверждали. А московские электроплиты доказали обратное. Иногда приходится варить довольно большую порцию: опустишь пару килограмм риса в десять литров бурно кипящей воды и станешь дожидаться, когда забурлит опять. А оно не кипит! Не закипает, да и все тут, на самом большом огне. Так и стоит: пять минут, десять, двенадцать… За это время рис сварился самым замечательным образом. Так что если силы пламени не хватает — не волнуйтесь. Главное, не давайте рису осесть на дно кастрюли и там пригореть.

Индийский бирияни, ферганский плов, плов самаркандский, хорезмский, иранский и даже ризотто или паэлья — все это не просто рецепты, но наилучшие способы приготовления того или иного сорта риса, придуманные различными народами в различных условиях. Именно различные ландшафтные условия обусловили и применение других продуктов, доступных в той или иной местности. Помимо этого, при создании и шлифовке этих рецептов учитывались и прочие обстоятельства, такие, как доступный вид топлива, самый распространенный в тех местах тип посуды, традиционное устройство кухни и уклад жизни в целом.

Так что если речь идет о дев-зире и плове, из этого обычно следует, что под пловом имеется в виду именно ферганский плов, приготовленный в среднеазиатском чугунном казане и обязательно с маслом, морковью и луком. И для дев-зиры именно этот рецепт — наилучшее применение. Но с другой стороны, приготовить ферганский плов не с дев-зирой, а с каким-то иным рисом вполне возможно. Только надо подобрать рис таким образом, чтобы он был похож на дев-зиру по своим свойствам, таким, как готовность впитывать воду и жир, как способность удерживать крахмал внутри себя, а не выделять его наружу при варке. Конечно, замещение одного сорта риса другим скажется на вкусе, но не настолько, чтобы перестать называть пловом получившееся блюдо. Если понимать технологию ферганского плова, знать на память вкус, внешний вид и консистенцию, которые должны получиться в результате, к которым должно стремиться, то плов очень даже получится, и никто не скажет даже в Узбекистане: “Нет, это не плов”. Скажут иначе: “Это плов с обычным рисом, а вот этот — с дев-зирой”.

И то же самое можно сказать о любом другом сорте риса: помимо того, что именно под него народом уже создан рецепт, существует набор продуктов, которые удачнее других подходят к нему по вкусу, и почти у каждой семьи есть особая посуда, в которой лучше всего готовить блюда из такого риса. Например, в Азербайджане для приготовления плова традиционно использовались конусные медные казаны, а в Средней Азии — чугунные, шарообразные.

Теперь об определении самого блюда. Главные составляющие плова — это рис, вода и масло. Без любых других ингредиентов можно приготовить плов, но не без этих. Кроме того, для приготовления плова свойственны особые технологии, позволяющие приготовить рис таким образом, чтобы он получился рассыпчатым и между зернами риса не присутствовали элементы, выделившиеся из риса во время его приготовления.

То есть чтобы рис не получился липким и его не обволакивал вязкий крахмальный кисель. Я думаю, все и так понимают, чем отличается плов от каши. Но по пловной технологии можно приготовить блюда не только с рисовой крупой, а почти с чем угодно — с гречкой, с полбой, с машем, с пшеном и прочим — вплоть до картошки и макарон. И в этих случаях блюдо тоже можно назвать пловом: надо только обязательно присовокупить название основного продукта и так честно его и называть: плов из гречки, плов с машем, плов из вермишели и т. д.

Ну да, вы не ослышались: плов из вермишели. Когда случались неурожайные годы и риса для плова не хватало либо не было вовсе, люди начинали готовить плов с добавлением “ришты”: тонко раскатанного, высушенного и накрошенного теста. Чем не вермишель? Только ришту обычно обжаривали со сливочным маслом либо запекали в печи до изменения цвета, а дальше готовили точно так же, как рис. Могу сказать, что это очень вкусно, и теперь многие готовят так не потому, что риса нет, а потому, что им вкус такого плова нравится. Так что отныне пусть вас не удивляет вермишель в плове или, скажем, гречка. Меньше фанатизма и больше плова, товарищи!

Самый простой в мире плов

Знаете, сколько пловов я переготовил? Это я еще далеко не все из них вам показывал. Фотографии лежат, дожидаются своего часа, чтобы к ним приписали текст, который поведает вам об очередных секретах и хитростях.

Но думал ли я, что еще придет такое время в моей жизни, когда и мне предстоит узнать о плове нечто новое?

Думал, ожидал. Ведь плов не просто частный случай каши с мясом, но блюдо, которое учит кулинара, ставит перед ним сложные задачи, контролирует его усердие и преподносит сюрпризы. Могу подтвердить на собственном примере: практически каждый приготовленный мною плов чему-то да учил меня. А общение с новыми людьми, умеющими готовить плов, всегда было для меня самым интересным.

Общаясь в Баку с уже знакомым вам семидесятилетним аксакалом, поваром Шах-Гусейном, и уже заранее зная, что он — один из лучших поваров Азербайджана, я надеялся и на этот раз прознать о плове что-то новое, но вот никак не мог предположить, что новое будет лежать на поверхности и (в который уже раз) мне придется переосмысливать весь свой опыт, который вдруг оказался перевернутым с ног на голову. Ну вот посмотрите. Все знают, что пловы бывают раздельные, когда рис готовят отдельно, а приправы и соусы к нему отдельно, и среднеазиатские — когда все с самого начала и до конца готовится в одном казане.

Для раздельных пловов рис чаще всего варят в большом количестве воды, бульона или молока, после чего откидывают на дуршлаг и сцеживают лишнюю жидкость. После этого рис укладывают в кастрюлю или казан и оставляют пропариться и пропитаться маслом. То есть все совершенно просто: отварили рис в соленой воде, откинули на дуршлаг, переложили в смазанную маслом кастрюлю, сверху тоже полили растопленным маслом, да и оставили кастрюлю на не очень горячей плите, чтобы рис настоялся как следует и превратился из просто вареной крупы в полноценный плов.

Все так и было, когда Шах-Гусейн начал готовить свой плов. Но только до того момента, когда предстояло переложить отваренный рис в казан. А дальше… Вот здесь давайте я просто приведу вам наш с Шах-Гусейном диалог, чтобы вы почувствовали глубину потрясения, в которое вверг меня этот замечательный повар.

— Когда отваренный рис укладываешь в казан, Сталик, никогда не стучи по казану шумовкой.

— Почему?

— Потому что когда ты ударяешь шумовкой по казану, рис трамбуется, укладывается все плотнее, а надо, чтобы он “дышал”, пока будет готовиться на пару.

Все верно, — подумал я. На самом деле логичное объяснение. А мы ведь всегда — бац шумовкой по краю казана и радуемся звону, услаждает этот звук наш слух. Ага. И еще по почти готовому рису шумовкой постукивали, оценивали по гулкости отзвука, насколько выпарилась вода, нет ли там чавкающего

звука под рисом. Но это мы делали, готовя плов узбекский, а не азербайджанский, — теплилась в моей душе надежда на то, что если я и не прав, то не очень сильно.

— Шах-Гусейн-муаллим, а теперь, прежде чем накрывать казан крышкой, масло надо добавить к рису?

— Нет.

— Ну как же нет? Пусть масло обволакивает каждую рисинку, пусть рис напитывается маслом, — стал я повторять то, что неоднократно говорил другим, поучая, как готовить плов.

— Ты понимаешь, когда рис обволакивается маслом, затрудняется выпаривание из него воды. А надо, чтобы из риса выпарилась вся лишняя влага, чтобы он стал легкий, воздушный. Мы потом добавим масло, пусть минут тридцать так постоит.

Слушайте, как же так? Мы же всегда, готовя узбекские пловы, старались увеличить температуру, добиться, чтобы все масло всплыло на поверхность, над рисом, и потом, с выкипанием воды, опускалось, обволакивая рис. И мы знали, что именно так и есть правильно, именно так и получается плов, а не липкая рисовая каша с наполнителями. Но ведь и доводам Шах-Гусейна не откажешь в разумности?

И тут Шах-Гусейн стал делать то, что мне вообще показалось невероятным.

Вот как бы вы сами закрывали казан с пловом? Да, разумеется, так, чтобы пар не выходил, затыкая все щели влажной салфеткой. Не иначе, а как еще? Либо тазик там какой ни на есть подобрали бы или миску, чтобы она плотно закрыла казан. Да еще бы и грузом сверху подперли бы.

Все не так!

Шах-Гусейн взял два чистых вафельных полотенца и уложил их поверх казана крест-накрест. Поверх полотенец он положил крышку, нисколько не смущаясь тем, что между нею и казаном кое-где остаются щели, и подвернул края полотенец, чтобы они не загорелись от пламени. Под казаном — изрядный огонь, я думал — все сгорит! Но Шах-Гусейн равнодушно смотрел на это безобразие минут десять и лишь потом убавил огонь до минимума. Прошло 30 минут, открыли крышку, рис стали поливать подогретым топленым маслом, а оно впитывалось в рис прямо на глазах — настолько рис был подготовлен к его восприятию!

— Да все уже, можно подавать — сказал Шах-Гусейн и начал выкладывать рис на блюдо, — а плов хороший получился! Я так могу сказать, не пробуя, глазами вижу — хороший плов!

— Что, не оставим его еще постоять?

— Можно оставить, но этого хватит — можно подавать! Готов

плов.

Плов и в самом деле был отличный, у меня тоже такой иногда получается, когда рис легкий, воздушный, но при этом и не сухой, и его можно съесть целое блюдо, и хочется еще.

К рису Шах-Гусейн вполне традиционно пожарил сухофрукты — изюм и курагу, порезанную половинками.

Впрочем, пожарил — не очень верное слово для описания этого процесса. Правильнее будет сказать “протомил”, да и то происходило это всего несколько минут. Нельзя, чтобы сахар в сухофруктах карамелизировался, нельзя, чтобы сухофрукты побелели или, упаси господь, потемнели. Надо, чтобы они просто впитали в себя часть масла и ароматизировали его, поделились с ним своим вкусом. Этими сухофруктами украшают плов, раскладывая их поверху. И понятно, что украшение это делает не только зрелище плова праздничным и живописным, но и замечательно обогащает и вкус его, и аромат.

Просто? Лаконично? Подавай с чем захочешь, это и есть азербайджанский плов!

Что, слишком просто? А давайте посчитаем, что нового мы узнали от Шах- Гусейна.

1. Шумовкой об казан не бить, рис не уплотнять. Следовательно, и перекладывая рис из дуршлага в казан, для настаивания, его лучше наоборот — подбрасывать, как бы стараясь его “распушить”.

2. Маслом рис сразу не поливать. Подлить под рис или казмах смазать — другое дело, но сверху не поливать и не укладывать на него бруски топленого масла с самого начала. Пусть тридцать минут постоит — продышится.

3. Под крышку укладывать полотенца, которые будут впитывать выпарившуюся влагу, чтобы капли воды, сконцентрировавшись под крышкой, не падали снова в рис.

4. Подышавший, отдавший лишнюю влагу рис легче впитывает масло, и, кроме того, его можно добавлять столько, сколько захочешь. Немало узнали, правда?

Простой азербайджанский плов

1 кг длиннозерного риса
4 л кипятка
300 г топленого масла
100 г кураги без косточек
100 г светлого изюма
Соль

Зерна некоторых хороших сортов риса выглядят как бы полупрозрачными, слегка пропускающими свет и по цвету варьируют в разных оттенках желтоватого, медового, янтарного. Выбирая такой рис, важно уметь отличать его от абсолютно неинтересных, промышленных сортов, продающихся в “пропаренном” виде. Речь идет о модной в последнее время технологии обработки рисового зерна горячим паром при высоком давлении. Считается, что после такой обработки рис будто бы сохраняет в себе какие-то ценные витамины и гарантированно остается рассыпчатым, как его ни вари. Ни подтверждать, ни опровергать “витаминную теорию” мы с вами тут не станем, а вот насчет рассыпчатости — это да, что верно, то верно.

Да и хорошо сварить его для плова — проще обычного. Но зато пропаренный рис реагирует на контакт с водой и жиром совсем не так, как традиционный. Зерна его иначе меняют объем, иначе ведут себя при варке. Так что если вы задумали хороший, серьезный плов, — нет никакого резона связываться с этим нововведением. Можно подумать, что

для повара, который хоть что-нибудь соображает на кухне, составляет проблему необходимость сварить рис так, чтобы он не слипался, когда не надо. Ну, так почему бы не воспользоваться нормальным продуктом, созданным по отработанной в веках технологии, который не подвергался всяким промышленным издевательствам?

Плов с тыквой, с укропом, с голяшками — и еще миллион вариантов

Ну вот скажите мне, как так можно, а?!

Мы ехали к нему в Ленкорань, звонили по телефону, предупреждали, мол, приедем, будем снимать, как ты готовишь.

Знаете, что он сделал?

Плов из баранины с укропом

4 бараньи голяшки
500 г длиннозерного риса
Большой пучок свежего укропа
100 г топленого масла
Соль, черный перец

Он все приготовил заранее, к нашему приезду!

Вот просто взял и выставил на стол штук двадцать блюд, и каждое, буквально каждое — настоящий шедевр.

Стоять рядом с этим столом нельзя было, от запахов кружилась голова, хотелось немедленно укусить вон того цыпленка ляванги, съесть кусок кутума и спросить: “Что это у тебя, Хуснияр, вон в тех горшочках?”

Нет, слушайте меня, вы видели, чтобы человек, накрывший стол, отвечал не “Плов”, а “Пловы!”?

Он приготовил четыре вида плова сразу, вы представляете себе?

Вот это да! Вот это — Мастер!

Все пловы — в горшочках. Ну что, здесь все очень просто. Откидной азербайджанский плов. Только после отваривания риса и сцеживания с него воды рис перекладывается не в казан, а в горшочки. И уже эти горшочки ставятся в тандыр. Вот такие простые, необливные горшочки, в которых уже сотню-другую раз готовили плов, от чего они пропитались запахом плова и издают его просто так — только возьми их в руки.

Пловы-то тоже очень простые! Один вообще — только рис да топленое масло.

Другой — с укропом. Знаете, как готовить плов с укропом? Почему не знаете? Надо укроп порезать, когда рис станете варить, за минуту до окончания варки риса добавить в воду укроп и сразу откидывать на дуршлаг — рис и укроп равномерно перемешаются, рис впитает аромат укропа, укроп и потеменеть-то не успеет! И все, и в горшочек, и ложку-другую топленого масла, и в тандыр, и пусть стоит сколько захочешь — не остынет и станет только лучше, только ароматнее.

А с укропом и голяшками знаете как готовить? Тоже очень просто. Умеете отварить бульон из бараньих голяшек? Так, чтобы голяшкам еще было что сказать, а их уже из бульона вынимают? Вот так и сварите. А в бульоне сварите рис, точно так же добавьте укроп и откиньте на дуршлаг в положенное время, а дальше все опять проще простого — в горшок, в тандыр, подле углей, пусть стоит, пусть томится, пусть голяшки припекаются к донышку горшка, пусть пропитывают рис божественным своим ароматом.

Долой часы, долой время и минуты — мы и без того счастливы!

Но плов с тыквой. О, вот это катастрофа! Это ка-та-стро-фа! Ну почему я столько лет плов готовлю и не догадался, что надо готовить обыкновенный откидной плов с кубиками хорошей тыквы? А вы представляете себе — с тыквой, с ароматным топленым маслом, с шафраном, да в горшке? Катастрофически вкусно, говорю же вам. Когда я употреблял столь сильные выражения без весомой к тому причины?

Ну а чего вы закручинились, чего вы там запричитали “да где же мне взять такую песню, да откуда у меня такие горшочки”? Голова вам на что? Тыква, в конце-то концов, вам на что?

Отварите рис в бурно кипящей соленой воде до готовности, откидывайте на дуршлаг, обдавайте горячей водой. Это раз.

Срежьте с тыквы крышку, удалите семена, вырежьте часть мякоти тыквы и нарежьте ее кубиками. Это два.

Смешайте сливочное масло с ложкой меда и промажьте этой смесью стенки тыквы. Это три. Если у вас есть шафран, то разотрите его с щепоткой соли и сделайте настой на кипятке,

если у вас есть кусок запеченного или обжаренного мяса — порежьте его кубиками. Это четыре. Сложите все в тыкву, закройте ее крышкой, поставьте в духовку на 160 ˚С, а часа через два понизьте температуру до 120 °С — пусть стоит, пока есть не захотите или гости на запах не заглянут. Это пять. Пять, всего пять пунктиков — и роскошный обед у вас на столе! А знаете что? Нет у вас куска хорошего мяса? Ну и бог с ним. Готовьте с одной тыквой, это и так хорошо, это и так замечательно, клянусь вам, честное слово, да!

Плов с тыквой

Круглая и крепкая спелая тыква килограмма на три

500 г длиннозерного риса

100 г сливочного масла

2 столовых ложки жидкого меда

300 г запеченной баранины — от тазобедренной части или задней ноги

Соль, черный перец, шафран

Плов-этюд в красных тонах

Молодец, Хуснияр! Отличный повар! Видели, как легко, играючи, он конструирует пловы? Видели, насколько рационально он использует те продукты, что ему дает замечательная природа Ленкорани?

Вот этим и отличается хороший повар от плохого — мало того что он грамотно использует свойства продуктов и умеет извлечь из них самый лучший вкус, он еще способен творчески переработать хорошо знакомые технологии, знает, как сложить их в новые конструкции и вычленять из них то, что ему необходимо.

Для уверенного в своих силах повара создать новое блюдо на основе хорошо известных принципов, опираясь на хорошо известное наследие традиций, — не проблема. Настоящий повар может постепенно вносить малозаметные изменения в старые рецепты, но однажды их количество перерастет в качество, и люди скажут: “А ведь это что-то совсем новое, мы такого и не пробовали никогда”. Но может он пойти и иным путем: заменить основной компонент на другой или сложить два известных и любимых блюда в одно, и в результате сразу получится не простая сумма, а произведение!

Давайте и мы с вами попробуем свои силы и проверим свои знания.

Возьмем ноты широко известного, всеми любимого и исследованного вдоль и поперек блюда — оссо-буко. Ну да,

блюдо не восточное, не азербайджанское и не узбекское, а итальянское. Ну да, готовится оно не из баранины, а из телятины. Но мне это блюдо интересно потому, что едва ли не каждый интересующийся кулинарией знает, как его надо готовить, и, что еще важнее, понимает, к какому результату надо стремиться.

А еще — вот в этом я просто уверен: покажи, как готовить оссо-буко, узбекам, и через несколько лет о нем будут знать в каждой чайхане. Просто-напросто оссо-буко своим вкусом и технологией приготовления отлично вписывается в узбекскую кухню и в кухню Ферганской долины особенно.

И даже есть бухарско-еврейское блюдо “кабоб-роган” (я подробно рассказывал о нем в моей книге “Казан, мангал…”), которое очень напоминает мне своим вкусом оссо-буко. Удивительно и то, что в Израиле за этим блюдом закрепилось название “суфрито”, а это не что иное, как искаженное итальянское название овощной зажарки — soffritto, без которой оссо-буко просто невозможно!

Но давайте обо всем по порядку. Традиционно оссо-буко готовят из телячьих голяшек, разделанных особым образом — их пилят поперек вместе с костью, что называется, “шайбами”. Разделанная таким образом голяшка отлично ведет себя во время готовки, легко отдает в соус желирующие вещества, а самое главное — так открывается легкий доступ к костному мозгу, что содержат трубчатые кости голяшек, а мозг этот после долгого тушения вместе с овощами приобретает замечательный вкус. Наверняка ближе к концу сытного обеда главы семейств в Италии не брезгуют собрать мозговые косточки с тарелок у своих домочадцев, чтобы после трапезы еще долго с удовольствием и смакованием выколачивать о край тарелки и высасывать из каждой кусочек этого сокровища.

А теперь скажите мне: чем бараньи голяшки хуже? Или они менее ароматны, или в их косточках нет этого замечательного костного мозга? Так вот же — замечательный продукт! Да, этот продукт немного отличается по вкусу и аромату от телячьих голяшек, но ведь и мы не собираемся в точности копировать оссо-буко, мы просто будем готовить по его мотивам. Тем более что, как мы уже вспомнили, и в Средней Азии есть хорошие аналоги этого блюда.

Но начало нашей готовки будет точно такое, как в итальянском оссо-буко. После того как мы снимем пленку с поверхности голяшек, обваляем их в муке и уже в таком виде отправим в казан с раскаленным маслом. Какое масло лучше использовать в данном случае? Смесь оливкового со сливочным? Ну нет, это не по-нашему! Давайте возьмем традиционный

курдюк да и вытопим из него жир. Хотя, если хочется чего-то более “диетического”, подойдет и какое-то растительное масло без ярко выраженного запаха: главное, чтобы оно хорошо держало температуру и чтобы его все-таки было не слишком мало.

Нам нужно, чтобы жарящаяся поверхность голяшек целиком погружалась в масло, чтобы на них моментально образовывалась корочка, — для этого мы и обваливали их в муке. Ну и, конечно, не хотелось бы, чтобы какая-то часть муки успела прилипнуть ко дну казана или вовсе отвалилась комком и потом горела, пачкая все вокруг своим некрасивым цветом и горечью. В крайнем случае, если такая неприятность уже произошла, то, после того как голяшки будут на время вынуты из казана, лучше аккуратно поскрести деревянной лопаточкой дно казана или сотейника и убрать из масла все лишнее. Кстати, если жира или масла получилось слишком много, то лучше и часть его тоже вычерпать, а потом добавить немного чистого оливкового масла для хорошего запаха и аромата.

Итак, голяшки обжарились со всех сторон, мы их вынули, переложили в глубокую миску, прикрыли фольгой, чтоб не остывали, убрали из казана ненужные остатки муки. Вот теперь — не зевать! Срочно давайте лук, много лука, порезанного кубиками или недлинной соломкой. Все в казан и быстро перемешать, не давая прихватиться нижнему слою, не давая сразу покраснеть. Пусть жарится довольно быстро, но равномерно и до красивого золотисто-красного цвета.

Дальше — в казан морковь, порезанную наискосок, почти как на плов, только чуть покороче. До каких пор жарить морковь знаете, правда? Пока не пойдет запах плова! Наступает очередь красного болгарского перца, крупно порезанного чеснока и целой кучи ошкуренных и порезанных помидор.

Знаете, если на дворе не лето красное, когда помидоры по-настоящему созревшие, то лучше взять помидоры из банки. Есть такие — помидоры-сливки, законсервированные в собственному соку, без уксуса и почти без соли. Их уже очистили при консервировании, а самое главное, их собирали летом, в самый сезон, когда цена на них копеечная, но когда они созревают так, что их и до рынка не довезешь — скорее надо перерабатывать. В них вкуса в пятьдесят раз больше, чем в зимней пластмассе, привезенной из парников Турции. Или возьмите сушеные помидоры или сушеные, но залитые маслом — покрошите их ножом, и вперед. Или уж, в самом крайнем случае, обойдитесь томатной пастой.

Впрочем, не надо думать, что томатная паста — это однозначно плохо. Ведь понятно, что томатную пасту делают там, где помидор — завались, и опять-таки заготавливают томатную пасту в сезон максимальной спелости овощей, когда помидоры одновременно и кислые, и сладкие, и ароматные. А что еще, кроме запаха, вкуса и натуральности, нужно нам, хорошим поварам?

Нам нужны знания, как поступать с продуктами, чтобы не испортить ими все блюдо. Если положить в казан сочные помидоры, то пока их влага будет выпариваться, ничего не пригорит. А в томатной пасте влаги существенно меньше, и тем не менее для получения правильного вкуса ее бы хорошо не просто развести водой, а сначала обжарить. Поэтому здесь наготове надо держать либо бульон, либо хотя бы кипящую воду.

Раздвиньте прочие овощи по краям казана, чтобы обнажить часть дна. Выкладываем ложку-другую пасты на это свободное место, начинаем размешивать и тут же добавляем немного жидкости, чтобы паста не пригорела, а забулькала, оставаясь по-прежнему густой. Как только вы заметите, что влага почти выкипела, крупные пузырьки на ее поверхности исчезли, а мелкие пузырьки по краям угрожающе зашкварчали, мол, того гляди пригорит, — добавьте еще немного воды. Вся операция займет буквально две минуты, но за эти две минуты паста изменит свой

вкус, у нее пропадет привкус сырых помидор и изменится запах. Вот теперь размешивайте пасту среди всех прочих овощей и давайте сюда приправы.

Паприка! Пару столовых ложек с горкой хорошей паприки и пол чайной ложечки жгучего кайенского перца — вот верное сочетание для перцев красных. Молотого кориандра две ложки, а зиры одну — почему бы и нет, если это хорошо? Чайную ложку куркумы для красивого цвета и правильного восточного запаха — не забыть! Добавить немного бульона или кипятка — пусть все это сработает, растворится что в масле, а что в воде, а что надо — пусть распарится. Не переставая перемешиваем содержимое казана. Когда вам покажется, что все хорошо, заливаем бульоном или кипятком, даем вскипеть и возвращаем голяшки в казан. Минут через десять после того, как в казане наладится кипение, посолим, выправим кисло-сладкий баланс вкуса либо в одну сторону — сахаром, либо в другую — лимонным соком, и пусть кипит очень медленно, под крышкой. Но лучше даже переложить все в глубокое блюдо и отправить в духовку, — это особенно удобно, если нам надо освободить плиту для того, чтобы приготовить кое-что еще.

Красный плов с бараньими голяшками

6 бараньих голяшек

200 г курдючного сала или 150 мл оливкового масла без запаха

3 крупных луковицы

3 крупных моркови

2 красных болгарских перца

Полголовки чеснока

1 кг спелых помидор, или

2 четырехсот граммовых банки “томатов в собственном соку”, или

3 полные столовые ложки хорошей томатной пасты и стакан мясного будьона

Мука для панировки голяшек

Соль, паприка, жгучий красный перец, куркума, молотая зира, молотый кориандр

При необходимости — немного сахара или лимонного сока

Выправлять сахаром вкус получившегося соуса приходится почти всегда: помидоры дают ощутимую кислоту, и резкость обычно хочется смягчить. А ведь можно добиться того, чтобы соус получился сразу с приятной сладкой нотой да еще с интересным букетом дополнительных ароматов. Для этого бульон, который

мы доливаем в соус оссо-буко в начале тушения, можно разбавить пополам сладким белым вином. Тут прекрасно подойдет какой-нибудь недорогой мускат или даже херес не самого “элитного” сорта, что-нибудь сладкое крымское или молдавское. Однако особенно экономить тоже не стоит. Есть простой принцип: никогда не лить в готовку вино, которое вы не стали бы пить. Пусть это будет не самый изысканный напиток, пусть будет простой столовый, “беспородный” сорт. Но все же опускаться до какого-нибудь сомнительного пойла с неразборчивой этикеткой здесь не следует.

Для риса *“оши-сирканиз”*

500 г очень хорошего риса для плова

1 стакан гороха нут — заранее промытого, вымоченного и отваренного

1 головка чеснока

150 мл оливкового масла

Соль, виноградный или бальзамический уксус

Вы видели, какого цвета получилось наше варево из казана? Замечательного красного цвета. А вы представляете себе, каким оно будет по консистенции? Ведь у нас получается замечательный хореш — соус-“наполнитель” к откидному плову, так что пришло время заняться рисом. Да только рис нам предстоит сварить так, чтобы по-настоящему гармонировал по цвету, запаху и вкусу.

Эх, как красиво получилось бы, если бы у нас был рис зеленого цвета, как плов с укропом, который готовил Хуснияр! Но с таким густым и насыщенным вкусом и ароматом нашего красного хореша совсем уж легкий и нежный рис, на мой взгляд, не очень сочетается. А вот… с “оши-сирканиз”, с моим вариантом приготовления этого блюда в казане — будет отлично. А если приготовить оши-сирканиз из замечательного узгенского риса сорта дастарсарык, то получится просто полная эстетическая и вкусовая гармония.

Ну что ж: за те полтора-два часа, что голяшкам предстоит томиться в духовке, мы как раз успеем приготовить этот особый вид плова.

Переберем и замочим рис. Порежем кубиком морковь и начнем ее обжаривать в небольшом количестве растительного масла. Добавим к моркови зиры и красного перца и тут же выложим в казан промытый рис. Пусть рис слегка обжарится вместе с морковью. Добавим к рису отварной горох нут (простите, что я раньше не предупредил вас о том, что он понадобится, — но

вот да, надо его замочить и отварить заранее известным вам способом) и перемешаем рис еще раз.

Теперь поверх риса надо налить кипяток, точно так же, как мы поступаем во время приготовления ферганского плова. Когда вода равномерно закипит, надо будет плотно накрыть казан крышкой, убавить огонь до минимума и оставить рис в покое на сорок минут.

Тем временем очистим головку чеснока и растолчем зубчики в ступке с ложкой крупной соли.

Когда получится однородная паста, нагреем в небольшой посуде еще грамм 150 растительного масла. Нагревать слишком сильно не надо, потому что этим маслом предстоит залить чеснок. Важно, чтобы чеснок не зажарился, как во фритюре, не зарумянился от жара масла, но только изменил свой вкус на менее жгучий да издал чудесный, очень яркий аромат. Когда рис будет готов, польем его этим маслом с чесноком и солью (мы же не солили рис заранее) и тщательно все размешаем перед подачей. Если хотите, сбрызните плов хорошим виноградным уксусом. Да чего стесняться, если у вас есть настоящий моденский бальзамический уксус? Давайте его сюда, здесь ему самое место!

Как подавать? Да хоть и вот так — на одном блюде. Здесь тебе сразу и гора риса, и хореш имени братского итальянского народа, создавшего замечательное блюдо — оссо-буко. Ешьте с аппетитом, в целях укрепления душевных сил и поддержания шаткого мужского здоровья. Пейте в меру и непременно добывайте костный мозг из бараньих голяшек — это будет замечательная закуска к последней рюмочке, после которой потребуются только чай, сухофрукты и носовой платочек, чтобы отирать пот с головы. А теперь всем отдуваться, приводить дыхание в порядок, довольно гладить себя по животу и оглядывать мир сытым, но охочим до прочих мужских удовольствий взглядом. Как лев, понимаешь меня, дружище, да?

Переносной очаг под казан

Хорошо, понятно все с казанами — пусть с американскими плоскодонными, пусть с азербайджанскими медными, если они небольшие. А как правильно установить большой казан, чтобы готовить в нем на свежем воздухе?

В Москве мне довелось увидеть множество бед и несчастий, которые случаются с казанами. И то дело: про казаны-то я писал, теперь все читатели подряд стали умными и спешат на рынок покупать непременно узбекский, обработанный, типа чугунный.

Увы, в большинстве своем никакие они, эти узбекские казаны, не чугунные, а просто железные, и я даже знаю, из чего их делают. Еще до моего отъезда из Узбекистана я обратил внимание, что там кто-то зачем-то ворует колодезные люки, устраивая для автомобилистов из улиц городов эдакую рулетку: доедет — не доедет.

Узбекский железный казан если чем и хорош, так это исключительно правильными формами. Альтернатива в виде казанов, отлитых в России и Белоруссии, неплоха тем, что для них и на самом деле используется серый чугун, пусть и с раковинами да задирами (это лечится). Но тут все наоборот, мне так и хочется спросить: литейщики, где вы взяли такую ублюдочную модель для копирования? Вы что, не могли использовать в качестве образца обыкновенный традиционный казан? Или вы не понимаете разницы между цилиндром, конусом и сферой? Или вам кажется, что такие мелочи не важны для готовки?

Да, на самом деле эта проблема шире, чем кажется. Очень часто доводится видеть предметы кухонной утвари, изготовленные людьми, ни разу в жизни не готовившими. Возьмешь кочергу, а она настолько неудобная, несбалансированная и так плохо лежит в руке, что ею просто небезопасно пользоваться. Щипцы для поленьев кто-то придумал делать по типу кузнечных — их следует держать непременно двумя руками. Совки, щетки — кто все это делал? Зачем? Неужто для того, чтобы самодеятельные кулинары без конца матерились по ходу любимого занятия?

Но настоящая комедия — это подставки под казаны. Я сознательно не употребляю слово “очаг” в применении к этим изделиям. Во-первых, слово уж больно хорошее — теплое, уютное, домашнее. А во-вторых, потому что изделия, которые ныне продаются под этим названием, успешно служат лишь одному — чтобы отвратить людей от готовки.

Оставим в стороне и не будем даже говорить о треногах, не станем обращать внимания на вмонтированные в углы мангалов

кольца, тем более даже и не будем вести речь о решетках, уложенных поверх кирпичной кладки, дабы не расстраиваться — хуже и неудобнее для готовки в казане человечество уже ничего не придумает. Вернее, над этим вовсе не думали — просто сделали и сказали “вот вам”, да и все.

А вот мы с вами давайте обсудим, каким в действительности должен быть очаг под казаном, ибо это очень важная тема. И не удивляйтесь пространности моей речи — здесь и правда есть о чем поговорить.

Во-первых, под казаном должно помещаться достаточное количество дров или хвороста.

Во-вторых, это все должно хорошо и равномерно гореть.

В-третьих, продукты горения не должны попадать в казан, что бы там ни говорили любители пищи “с дымком”.

В-четвертых, система “казан и очаг” должна быть достаточно инертна в термодинамическом смысле этого слова, то есть, простыми словами говоря, она должна достаточно долго сохранять тепло.

В-пятых, она должна быть безопасной в пожарном отношении, а после ее использования в окружающем нас ландшафте не должно оставаться головешек, золы и пепла.

В-шестых, желательно, чтобы очаг и казан не жрали дрова в чрезмерном количестве.

В-седьмых, готовка на казане не должна причинять повару ожогов, травм и отравлений угарным газом.

Вот что я предлагаю для мобильного решения всех этих задач.

Посмотрите: у этой конструкции двойные стенки с термоизоляцией. Надо объяснять — зачем? Максимум, до чего они разогреваются во время готовки снаружи, — □ 0–□ 0 °C. Обжечься, конечно, можно, но без особых последствий. Это раз. Экономит тепло, а следовательно, и топливо. Это два. Направляет тепло куда надо — на дно казана, а не на штаны готовящего. Это три. К ней приделаны ручки для переноски, это четыре, но еще не все.

Дверца топки не глухая, а со стеклом. Думаю, что никто не станет отрицать необходимость дверцы — мало ли как наши деды готовили, но с дверцей-то удобнее! Пламя не вырывается, не дымит где не надо. А то, что со стеклом, — так это же здорово! Не надо беспрестанно открывать дверцу, чтобы проверить, не прогорели ли там дрова, и вообще узнавать, как дела.

Выдвижной, на салазках зольный ящик с регулируемым поддувалом. Это просто хорошо и полезно. Золу и пепел можно выбросить куда следует, а не оставлять следов своего пребывания

везде, где только довелось готовить. Ну и регулирование потока воздуха никому не повредит. Понятно, что система не полностью герметична, но возможность снизить интенсивность горения в два-три раза одним движением руки — разве это плохо?

Тем более что и у дымохода есть поворотная задвижка, которая тоже может использоваться для регулирования силы пламени, особенно когда важно, чтобы зирвак долго и

равномерно кипел, или для приготовления длительно готовящихся блюд, вроде той же басмы, шурпы или приснопамятного “пирожка”.

Ну и, наконец, дымоход. Честное слово, не надо переоценивать необходимость в тяге, как это делают большинство печников. Им что главное — чтоб не дымило. А то, что жар весь в трубу вылетит, их не очень беспокоит. Так вот, если дым из трубы выходит немного выше нашего лица, то этого вполне достаточно: мы не дышим копотью и горит как раз так, как надо, весь жар идет на казан, а не в воздух, и не на лицо, и не на колени повара.

Кроме того, подставка под двадцатилитровый казан оказалась как раз такой высоты, чтобы не сгибаться во время готовки в три погибели да не заниматься во время готовки художественным приседанием.

Труба съемная, а при устройстве дымохода — как у буржуйки — в окно может работать даже и в помещении.

И самое главное, содержимое казана закипает быстро и потом кипит абсолютно равномерно, тепло держит хорошо, — здесь сделано все, чтобы плов получился замечательным.

У этой конструкции есть и другие возможности. Если сделать для нее крышку, такую же, как стенки, двуслойную, термоизолированную, а в крышку вмонтировать крюки, то в этом агрегате можно будет запекать и мясо. Только на угли надо будет поставить чугунок размером чуть меньше, чем сам очаг, и налить в него воду. Помните, мы уже разбирали устройство тандыра, который при желании превращается в очаг для казана? Ну так вот, тут все наоборот: очаг способен обернуться переносным тандыром.

Так ли уж все хорошо, нет ли каких недостатков? Есть, сейчас расскажу.

Весит вся конструкция килограммов сорок. Но что поделать? Сделать из более тонкого железа — металл быстро прогорит, тепла держать не будет. Сделать пониже — не оставить места для дров, да и не любит огонь, когда ему тесно и душно. Сделать меньше в диаметре — у казана “уши” останутся холодными, а так он погружен в камеру сгорания ровно настолько, насколько ему доктор прописал. Ну, можно, конечно, дверцы топки и поддувала взять не чугунного литья, а сделать простые, металлические. А как же понты?

В машину помещается, правда занимает достаточно много места. Зато вовнутрь можете положить дрова, может быть, хоть это вас утешит. А больше ни на чем и не сэкономишь: все здесь рассчитано и продумано, и не каким-нибудь заводским главным конструктором, который любит пиво и футбол, а человеком,

который немного умеет готовить и обладает некоторым опытом в довольно узкой области использования казана.

Эту штуку сконструировал я, одним словом.

Ну а вам остается закупить хорошие продукты, вспомнить все, что тут прочитали, приложить руки, вложить душу и приготовить еду своей семье и друзьям без этого натужного экстрима, всегдашнего спутника дачного кулинара.

По следам эмира бухарского

Вот знаете, иногда мы говорим: “Лично я этого человека не знаю, но у нас с ним есть общие знакомые”. Ну, вроде как получается двоюродный знакомый. Наверное, почти с любым ныне живущим человеком мы знакомы “троюродно” или хотя бы “четвероюродно” — уж извините меня за корявые термины.

Так вот, достойный муж, изображенный на этой фотографии, является как раз моим троюродным знакомым, несмотря на то что душа его уж давно в мире ином, и, надеюсь, ему там так же неплохо, как было при жизни, покуда он правил Бухарой.

Да-да! Эмир бухарский, Саид Алимхан, пусть покойный меня простит за то, что не упоминаю всех его регалий да и имя называю в краткой форме, — мой троюродный знакомый.

Если вы, мои дорогие читатели, помните, однажды — еще в первой своей книге — я уже упоминал этого человека в связи с легендой, которая ходит в народе о свойствах бараньего бульона. Мол, при дворе Саида Алимхана ежедневно резали барана, готовили его долго в казане, мясо предлагалось придворным, а сам эмир ел только соки от мяса, остававшиеся в казане в количестве одной кассы (большой пиалы, в которой в Средней Азии обычно подают жидкие блюда). Так это или нет, действительно ли он любил такой бульон и от него ли он приобрел столь замечательную фигуру, мы теперь не знаем, спросить, кажется, уже совершенно не у кого, но зато мы можем поговорить о блюде, которое он точно ел.

— Опять плов, Сталик! — воскликнете вы. И будете частично правы.

Да, опять. Но, дорогие мои, вопервых, вы все уже знаете, что не бывает двух одинаковых пловов. Во-вторых, спешу доложить вам, что плов — совершенно нескончаемая тема, которую я (это уже в-третьих!) очень люблю. Люблю не только готовить, но и посмотреть, как готовят другие, поговорить или просто выслушать рассказ о плове — это тоже очень хорошо, знаете ли.

Вот послушайте историю про плов, которую мне рассказывал недавно мой друг.

— После окончания института я служил в армии, и послали меня служить в Бухару. Было это еще в 1983 году, всего в Бухаре было в изобилии, жители города любили угощать солдат разными вкусностями. А если и не угощали, но продавали солдатам какую бы то ни было снедь, то цены всегда назначались самые символические — вдвое, втрое дешевле обычной цены. Потому что в Бухаре во все времена хорошо относились к солдатам, возможно, в этом и кроется причина величия этого города.

Так вот. Получая увольнительные, солдаты искали простых жизненных удовольствий: вкусно поесть да на девчонок поглазеть. Лучшим местом для этого был парк Саманидов, неподалеку от Регистана. Тут и гулянье и катанье, пруд, да и базар неподалеку, где всегда найдется чего поесть. И вот кто-то подсказал нам, что на том базаре есть небольшая лавка, где работает повар-старик. По слухам, в молодости старик тот работал поваром еще у самого эмира. Конечно, не самым главным поваром, но все же. (Шел 83-й год, а Красная армия взяла Бухару только в 1920 году, следовательно, будь старику в те времена лет 85–90, дело вполне могло обстоять именно так.) И сказывали, что плов у того старика необыкновенно вкусен, что такой плов обязательно надо попробовать.

Лавка была расположена в ряду похожих на нее мастерских ремесленников да других харчевен, опоясывающих базар стеной. Нашли мы с ребятами того белобородого старика и попросили его приготовить плов. Старик сказал:

"Пойдите к тому-то мяснику, скажите, что от меня, чтоб дал мяса на плов. А у того-то торговца возьмете риса, скажете, что деньги я потом отдам". Ребята сбегали, принесли все что надо и настроились было на ожидание да подглядывание, но не тут-то было. Старик строго посмотрел на мясо и сказал:

> При покупке риса — особенно если вы впервые берете его у неизвестного вам торговца на рынке, — обязательно попросите вскрыть упаковку и высыпьте на

ладонь щепотку зерен. Приглядитесь: не потрескались ли они, не обломились ли у рисинок кончики. Нам нужен целый рис, а не сечка. Убедитесь, что рисинки в одном пакете не сильно отличаются друг от друга — все должны быть примерно одинакового цвета, сходной формы, в равной мере матовые или чуть полупрозрачные, — если вам ссыпали вместе остатки нескольких разных сортов, ничего хорошего в казане вам не добиться. Наконец, разотрите рисинки в ладони большим пальцем другой руки. Они должны приятно и сухо поскрипывать. Пыльца, которой рисинки покрыты, должна быть сухой и чистой, без признаков посторонних включений которые могут оказаться следами красителя. В общем, отнеситесь к покупке риса внимательно и серьезно, никуда не торопитесь, поговорите с торговцем о происхождении его товара, обязательно поторгуйтесь. Покажите, что разбираетесь в тонкостях рисового производства, — это только добавит вам уважения. Хороший торговец в такой момент может вдруг признаться: “Знаешь, друг, хорошего риса сегодня нет у меня… Заходи завтра, я для тебя отложу”. Помните все-таки, что рис — основа успеха вашего будущего плова. Неудачно выбранное мясо еще можно как-то “исправить” подготовительными операциями, правильной разделкой и умелым применением специй. А плохой рис наверняка испортит вам настроение…

"Да, то мясо".

Посмотрел на рис, помял его в ладони, и сказал:

"И рис тот. Идите теперь вон туда, в парк, аппетит нагуляйте, на лодках покатайтесь, а приходите к такому-то часу".

И затворился в лавке, прикрыв створки ворот. Мы погуляли. Когда пришли, ворота лавки были еще закрыты. Через четверть часа ожидания ворота распахнулись и старик пригласил к дастархану, где уже стояло блюдо с пловом:

"Ешьте, ребята".

— Ну и каким же был тот плов, Баходир? — нетерпеливо требовал я подробностей у своего друга.

— Это был самый вкусный в моей жизни плов. Вот ты знаешь, где я бывал, в каких компаниях плов ел, но такого больше никогда не попробовал.

— Ну что там было? Что он в плов клал?

— Да как всегда: рис, мясо, морковь, лук, ну изюм они всегда в Бухаре добавляют, ты это знаешь…

— Но чем же он тебе так запомнился?

— Понимаешь, в том плове было как бы и все вместе, но вкус каждого продукта чувствовался отдельно. Мяса вкус — отдельно, моркови — отдельно, и даже лук чувствовался так, как будто его вот сейчас пожарили и добавили в плов.

— Погоди, а он как выкладывался, этот плов? Как у нас в Фергане, перемешивался, или слоями, по типу самаркандского?

— Нет, у него все слоями было, я же тебе говорю, внизу слой риса, потом морковь с луком и потом уже мясо на самом верху. Но вкусно очень!

— А рис не суховат, как иногда в самаркандском плове бывает?

— Нет, рис очень вкусный был.

— А рис какой он брал?

— Ну не дев-зира, у них там свой какой-то был, белый.

— И на блюде белым оставался?

— И на блюде был абсолютно белым.

Дело ясное, что дело темное. Ну что тут необычного может быть в этом плове, который я готовил уже тысячи раз, готовил-переготовил вдоль и поперек? С другой стороны, как разделить все эти вкусы на составные части, на отдельные ноты, чтобы они уже только на блюде сливались в ароматный и дразнящий вкусовые сосочки аккорд? Просто приготовить плов по-самаркандски? Да ел Баходир такой плов десятки раз в исполнении лучших мастеров, было бы все так просто, он так бы и сказал… Нет, тут что-то другое, в чем-то ином тайна плова того старика. А ведь помер уже, поди, старик… не поедешь, не расспросишь. А может…

— Слушай, Баходир, а учеников у него не было?

— Нет, говорили, что он никому своих секретов не раскрывает, а готовит этот плов только тем, кому сам захочет, чтобы навыков не растерять. Вдруг Саид Алимхан вернется, вдруг врут все, что умер он где-то в Кабуле в тридцатых еще годах?

Надо ли вам говорить, что рассказ этот с тех самых пор и не давал мне покоя? Догадываетесь ли вы, что я все это время находился в поиске ответа на этот вопрос? Но нигде не встречалось мне ни одной зацепки.

Но вот пара подсказок выпали мне навстречу в самых неожиданных местах. Одна подсказка пришла ко мне из воспоминаний русского офицера Филиппа Ефремова, побывавшего в Бухаре в конце XVIII века. Прапорщик Ефремов писал:

“Во всех тамошних местах кушанья по большей части варят в воде. Брынчь, т. е. сорочинское пшено, как поспеет в половину

варения, из котла вынут, процедят, обольют холодною водою. Свариви говядину или баранину, положат в порожний котел, потом накрошат морковь и луку, смешают с изюмом и с шафраном; положат на говядину и потом положат сорочинское пшено. Растопивши овечьяго сала, нальют на верх сорочинскаго пшена; покроют крышкою, чтоб не выходил дух; над вольным жаром когда упреет, то кладут в блюда; блюда называют табак. Одно блюдо едят два человека руками, а не ложками. Посуды кроме глиняной и муравленой не имеют, а у знатных только палевая. Говорят, что из другой есть погано и грешно".

Главное открытие состояло в том, что рис для плова отваривался отдельно, по принципу откидного плова, а мясо прежде варилось и только потом отправлялось в казан… А вторая подсказка нашлась среди воспоминаний одной бухарско-еврейской семьи о том, как они готовили плов в Бухаре. Там говорилось о том, что рис замачивали… кипятком, укладывали поверх зирвака, казан сразу закрывали и рис оставляли так на 40–60 минут упревать на малом огне. Следовательно, крахмал в рисе заваривался еще до того, как он попадал в казан, а готовился он большей частью на пару.

Оба воспоминания, обе подсказки весьма ценны, но одна относилась к концу XVIII века, а вторая — к середине века XX. Однако тот плов, секрет которого я разыскивал, готовился именно на протяжении двадцатого века. Скорее всего, он видоизменялся на протяжении XIX века и из откидного постепенно становился вполне "узбекским", то есть приготовленным сразу в одном общем для всех ингредиентов казане. Ведь автор классической книги по узбекской кухне Карим Махмудов упоминает хорезмский плов из откидного риса, отмечая, правда, что к 60-м годам его успели забыть во всех областях Узбекистана, кроме самого Хорезма.

В общем, после того как у меня в руках оказались две такие интересные подсказки, не попробовать я не мог.

Задумался: ну, из какого мяса готовили бы плов самому эмиру? Из какой части баранины? Да, разумеется, из самой лучшей — из корейки.

Но корейка от молодой баранины не очень-то хорошо подходит для долгой жарки с последующим тушением и томлением под слоем риса. Хотя, с другой стороны, кто вообще решил, что любое мясо для плова должно быть непременно обжаренным в масле? Я, например, полагаю, что мясо для плова может быть и запеченным в печи, и зажаренным на мангале, и даже отварным.

Да и прапорщик Ефремов писал: “Сварившии говядину или баранину, положат в порожний котел”. Как это было на самом деле, представляете себе? Неужто отваривали мясо и клали прямо в сухой казан? А куда же девали тогда жир, неужто весь лили поверх риса? Пригорит там мясо с овощами, если уложить его на дно без жира. Пока тот жир через слой риса протечет, пока он там до дна доберется! Наверняка опускали в почти что порожний казан, в котором немного масла все-таки было.

Ага! Вот он, секрет необычайно вкусного мяса. Там же мясо готовилось точно так, как на джиз! А мясо из джиза — ох как вкусно! Отварить в небольшом количестве воды до полуготовности без соли и специй, а потом бросить в раскаленное масло, чтобы корочка появилась, а в этот момент присолить и посыпать специями — и вкусно, и сочно, и нежно, и очень легко для усвоения организмом.

Хорошо, в следующий раз так и попробуем. А пока есть у нас хороший рис, лук, морковь, корейка — и это ли повод отступать?

600–700 грамм корейки давайте опустим варить в довольно большом количестве воды, рассчитывая на то, что в получившемся не очень крепком бульоне мы позднее отварим рис. Как только уберем пену, опустим к корейке одну-две луковицы и грамм шестьсот очищенной, но пока не порезанной

моркови. Кстати, почему бы не добавить в бульон черного перца горошком и несколько бутонов гвоздики? Неужто это сделает бульон хуже или испортит вкус мяса? Да, и вот еще: минут через двадцать варки неплохо бы посолить, чтобы мясо за оставшиеся 15–20 минут варки успело просолиться. А всего мясо будет вариться минут 40 или час, в зависимости от возраста барашка.

После варки мясо надо выложить в дуршлаг и дать стечь всей воде. Моркови дать слегка остыть и порезать, как обычно на плов. Лук из бульона можно выбросить, он нам больше не пригодится, а сам бульон процедить, чтобы в отваренный рис не попало ничего постороннего.

А дальше все понятно, да? Растапливаем в казане немного бараньего жира или заменяем его растительным маслом (почему бы и не оливковым?), мясо опускаем по два-три кусочка, ждем, пока оно не изменит цвет, переворачиваем, посыпаем обжаренную сторону солью и перцем, повторяем операцию со второй стороной. И откладываем.

В казане на оставшемся масле обжарим порезанный лук и небольшую часть моркови. Большая часть моркови пусть пока постоит, подождет. Лука тоже пусть будет 600 грамм, тем более что Баходир говорил о том, что вкус лука чувствовался явственно, а положи его грамм 100 — кто его там заметит? Все шестьсот грамм и положим, чего уж там.

Как только лук и первая часть моркови пожарятся, можно долить в них немного воды, только чтобы не покрывало, посолить и добавить зиры. Под лук уложим кусочки обжаренной корейки, а поверх всего уж остальную морковь и изюм. Вот эта верхняя часть моркови не должна солиться вовсе — пусть она, наоборот,

наберется сладости от изюма.

В последнее время мы часто встречаем в продаже так называемые “десертные” сорта изюма: огромные мясистые ягоды, чаще всего очень светлые и продолговатые, не сильно просушенные, а, скорее, подвяленные. Такой изюм часто делают из столовых сортов винограда, и пускают туда зележалый товар того класса, который мы нередко обнаруживаем в больших супермаркетах: крупные, кажется, красивые, но совершенно невкусные ягоды. В принципе, такой изюм кое-как сгодится, чтобы предложить его гостям в качестве развлечения, в ожидании приглашения к столу, вместе с орешками и какими-нибудь маслинами. Но в гастрономических целях лучше его не использовать, а предпочесть, наоборот, мелкий, тугой изюм, с сильным пряным запахом. При покупке он должен казаться почти совсем твердым. Такой изюм даст очень красивые вкрапления готовому плову и внесет заметный вклад в его вкусовой букет. Кроме того, меньше шансов, что его перед закладкой на хранение обрызгали каким-нибудь парафином или составом для уничтожения вредителей и жучков. Эта гадость потом способна вылезти во вкусе плова самым предательским образом.

Откидной плов по старинному бухарскому рецепту
600 г белого среднезерного риса
600 г хорошей говядины (вырезка) или баранины (корейка)

600 г лука
600 г моркови
150 г топленого масла
50–70 г оливкового масла
Соль, зира, черный перец, гвоздика, шафран

Слушайте, а как же я дошел вот до этого места и ничего не рассказал вам о том, что следует делать все это время с рисом? Тот бульон, что у нас образовался в результате варки мяса и моркови, следует досолить, довести до бурного кипения и отварить в нем рис на протяжении примерно шести минут, после чего откинуть на дуршлаг и промыть горячей водой. Я брал рис сорта лазарь — белый, длиннозерный, но немного крахмалистый. Возможно, был бы у меня рис попроще, хватило бы один или, максимум, два раза замочить его в кипятке. Важно, чтобы в результате рис получился уже почти готовым, аль-денте, простите меня за выражение.

Кстати, иногда самые простые сорта риса обладают очень хорошим вкусом и ароматом. Но из-за того, что они при варке очень быстро разваливаются на части, выделяя крахмал во все стороны, плов из них приготовить трудно. Так вот, вооруженный таким интересным способом подготовки и приготовления риса, как замачивание в кипятке, я берусь приготовить плов из любого риса, если только это цельные зерна, а не рисовая сечка.

В рецепте прапорщика Ефремова упоминался еще и шафран, но я решил, что неверно его употребляли либо ошибка в описание закралась, и добавил шафран поверх риса, как это обыкновенно делается в откидном плове. А в следующий раз попробую-таки добавить его именно в морковь! Ведь не ради одной окраски его применяли? Да и речь шла об абсолютно белом плове, а не подкрашенном желтым. Засыпал рис в казан ровным слоем, положил поверх риса топленое масло и закрыл почти на час. А баранье сало оставил для последующих экспериментов.

Что скажу: даже и вот такой результат — еще отнюдь не совершенство!

А слышали обо всяких других фокусах с выкладкой плова, да? Помните потрясания указательным пальцем: “если плов перемешать, то это уже не плов”, “настоящий плов никогда не мешают”?

Ну вот так я и поступил, по завету начитанных мудрецов: перевернул казан на блюдо да так и подавал. Единственный мой гость, разделивший со мною эту “экспериментальную” трапезу, ел и говорил:

— И что только ты туда сыплешь, Сталик, что даже вот

просто нюхать его приятно?

А я во время ужина думал: как интересно, что именно Бухара оказалась точкой пересечения двух принципиально разных способов приготовления пловов — откидного и среднеазиатского, в одном казане.

Ведь — судите сами — рис-то варится вполне по-азербайджански, точно так, как его готовил Шах-Гусейн и готовят тысячи других поваров в Иране или Азербайджане. А состав продуктов был вполне узбекским, да и результат, согласитесь, больше напоминает именно узбекский плов. Видимо, не случайно в Бухаре и до сегодняшнего дня для приготовления плова все еще используют медные казаны.

Русское блюдо плов

Конечно, плов, приготовленный гдето за городом, да на живом огне — это круто. Как это может быть “не круто”, если приготовлен он в настоящем чугунном казане, а заблаговременно был у проверенных узбеков получен из рук в руки пакетик самого правильного риса, да и длительный сговор с мясником наконец-то привел к долгожданному результату — куску курдючного сала.

Мужчины, вооруженные зарядом оптимизма, хорошего настроения и обладающие знаниями, почерпнутыми из популярных книжек, — это сила. Сила, производящая, впрочем, порою весьма странные кулинарные результаты, в которых с трудом можно опознать виденное когда-то на картинках или опробованное в командировках.

Что ж такое? Чего не хватает мужчинам на даче, а женщинам в городе, чтобы приготовить это таинственное блюдо — плов? Опыта? Умения обращаться с живым огнем? Или кулинарных знаний? Конечно, знать о кулинарии все может только совокупность всех жителей земного шара, а так, по отдельности, каждый из нас знает относительно немного.

Вот и я, сидя в Узбекистане, писал о плове, наивно полагая, что знаю об этом блюде очень многое. Писал преимущественно

для жителей России, а приехал сам в Москву — и все мои советы, что я давал прежде, показались мне, мягко говоря, не слишком подходящими и не очень-то актуальными. Знаете почему? Да потому, что я не знал российских реалий!

Все мои представления о том, как надо готовить плов, начали рушиться с того самого момента, когда мне было предложено приготовить плов не на дровах и даже не на газовой горелке, а на обычной электроплите. Вот и поди убавь огонь до “чуть ниже среднего”, когда плита эта разогревается полчаса и еще столько же времени остывает! То не закипит никак, а уж начнет кипеть — не остановишь. И вот — тут разварилось, а там пригорело.

Вторым моим разочарованием стали лук и морковь, которые продаются в Москве. Слушайте, это замечательные овощи, очень красивые. Иногда они даже пахнут как настоящие. Но они совершенно непригодны для приготовления плова. Вот абсолютно! Из этих овощей брызжет сок, едва к ним прикоснешься ножом. Как говорится в узбекской шутке, “подходи, народ, свой огород, — плод сочный, водянистый, половина сахар, половина мед”. Из таких овощей, пожалуй, очень хорошо выжимать свежие соки, но в плове такая морковь попросту разваливается в кашу, а ее запах и вкус необъяснимым образом куда-то исчезают.

С бараниной, правда, все оказалось гораздо лучше, чем я ожидал. Баранины в Москве сколько хочешь, есть импортная, много привезенной с Северного Кавказа. Захочешь — найдется даже курдючная. Чаще, конечно, попадается с не совсем правильным курдюком, ну, не с таким круглым и красивым, как требуется в идеале, а с небольшим и треугольным. Жир из такого курдюка менее ароматен, но это не беда. Готовить можно. Только ведь и само мясо не то, к которому я привык в Узбекистане и под которое настроена вся среднеазиатская кулинария. Там, в Средней Азии, и бараны другой, гораздо более крупной породы, и откармливают их по два года. А здесь баранина вся от молодых барашков, от ягнят почти что, и больно уж она нежная. Да что я вам все это в который уже раз повторяю?! Вы и сами знаете.

Казалось бы, а что плохого в том, что мясо молодое да нежное? Ну да, ничего, аромат только от него слабее (хотя, может, для многих это и хорошо), ну и если готовить из такой баранины по традиционным канонам, то мало того что она вся распадается на волокна, так еще и теряет по дороге все свои соки и почти весь вкус и аромат.

С рисом же вообще беда. Конечно, рыночные торговцы привозят узбекские сорта риса, но почему они выбирают в Узбекистане все самое дешевое — мне непонятно. И хотя я собственноручно писал когда-то в рецептах “любой хороший

длиннозерный рис", теперь должен признаться, что не все мои рекомендации одинаково верны для любого из десятков предлагаемых супермаркетами сортов.

Но самое главное — это не плита, не казан и даже не продукты, из которых предстоит приготовить плов. Нет! Самое главное, самый важный компонент — это… едоки.

Еда — она, знаете ли, как музыка. Можно, к примеру, играть на скрипке и в пустом зале, и от этого музыка не станет хуже, но искусством она становится, только когда в зале появляются слушатели и чувства исполнителя перетекают в их сердца. Точно так же плов. На что мне полный казан отменной еды, если я не увижу наслаждения своих гостей? И вот здесь — главная засада. Пожалуй, не смогу объяснить причину своих трудностей, не прибегнув опять к сравнению с музыкой.

Знаете, есть классический узбекский маком. Ну, когда "одна палка два струна" и каждая песнь длится едва ли не вечность. Можете вы насладиться такой музыкой? Нет. И не потому, что песня плоха или исполнителям недостает мастерства. Просто вы не подготовлены к ее восприятию. Это надо либо родиться под такую музыку, либо долго трудиться над воспитанием в себе соответствующих эстетических норм.

А с другой стороны, многие помнят с советских времен узбекский эстрадный ансамбль "Ялла". Вот такая узбекская музыка всем понятна и доступна каждому. И никто не может сказать, что у "Яллы" исполнительское мастерство не то или качество музыкального материала хромает.

Так и с пловом. Я столкнулся с тем, что наш классический ферганский плов далеко не у всех москвичей вызывает гастрономический восторг. Даже если использовать в нем исключительно привозные аутентичные продукты и приготовить его по всем правилам и с величайшим старанием, он просто остается непонятым многими и уходит со стола, провожаемый вежливо-вялыми аплодисментами. А вот плов, попсовость которого так и прет наружу, плов из абы каких продуктов,

закупленных прямо здесь, в Москве, и приготовленный по упрощенной технологии, воспринимается всеми на ура и съедается дочиста.

Что делать? Отстаивать чистоту идеи, ратовать за перфекционизм или пойти на поводу у публики, готовя простенькое и понятное?

Правильное решение, как всегда, не в крайностях. Мудрость — в том числе и мудрость кулинарная, — она посередине.

Хотите узнать, как приготовить узбекский плов из московских продуктов, в московских условиях и понятный москвичам? Ну и такой, чтобы перед аксакалами не было стыдно? Тогда слушайте меня, я расскажу. И если что-то покажется вам повторением давно известного, пройденного, — ничего страшного: важную науку не грех и повторить.

Московский плов “Ялла” в городских условиях

Если на вашу замечательную стеклокерамическую плиту никак не хочет вставать среднеазиатский казан с шарообразным дном, это прекрасный повод приобрести чугунный dutch oven, плоское дно которого приспособлено под все типы современных плит, а случись такая необходимость, в этой посудине можно прекрасно приготовить еду и на углях. Только не забудьте подобрать к нему такую шумовку, которая имела бы не стандартную круглую форму, а с углами — такими, чтобы можно было добраться в углы между дном и стенками вашего нового казана. Скорее всего, чугунок окажется уже предварительно подготовленным, а если это не так, то перед первым употреблением смажьте его маслом и прокалите в духовке, после чего попробуйте пожарить в нем картошку. Если картошка не пристает, значит, все в порядке и теперь в нем можно готовить все что угодно, включая и заветный плов.

Я уже говорил о том, что есть три продукта, без которых плов невозможен в принципе: масло, рис и вода. Без всего остального

можно обойтись — поверьте мне, — и это все равно будет именно плов, но качеству вышеперечисленных базовых продуктов следует уделить особое внимание.

Первое — это масло или жир, на котором мы собрались готовить плов.

Оливковое масло очень хорошо подходит для приготовления плова. Только не берите самое дорогое, первого отжима, зеленое и ароматное. Возьмите обычное, подешевле, то, что предназначено для жарки. Лучше всего, конечно, смешать его с вытопленным из курдюка жиром, а нет курдючного жира, так это не повод отказываться от плова вовсе: довольно будет и того жира, что вам удастся срезать с задней бараньей ноги, из которой мы и будем готовить плов.

Насчет задней ноги многие часто удивляются: такое хорошее мясо — и в плов.

А какое ж еще? Плов — блюдо праздничное, ему полагаются самые лучшие, самые отборные продукты. В казан что положишь, то и возьмешь. Более того, это мясо от задней ноги нам еще предстоит разобрать и улучшить его качество правильной разделкой.

Вся поверхность туши барана покрыта тонкой пленкой, переходящей местами в жировые отложения. Пленку необходимо снять, а жир срезать, отложив часть для предстоящей готовки.

Мы в главе о разборке бараньей туши “на запчасти” говорили уже о том, как справляться с задними ножками, но давайте тут повторим кое-что.

Прежде всего надо будет отделить голень от бедра. Пошевелите ножку, ощупывая одновременно колено, — тут вы заметите место, куда вставлять нож. Разрезая соединительную ткань и отводя ногу назад, мы легко попадем прямо в сустав.

Теперь надо подрезать толщу мяса сзади сустава, и вот голяшка у нас в руках. И без раздробленных топором мясника мелких косточек. Вообще, не доверяйте мясникам рубить барашка, потому что ничего сложного в домашней разделке баранины нет, и довольно для этого обычного филейного ножа с узким лезвием да короткого топорика — возможно, сойдут и те, что есть в вашем наборе ножей.

В два-три приема подрежем мясо с нижней, тонкой части голяшки и обрубим оставшуюся голую кость, а получившуюся “розочку” из сахарной кости и нескольких лепестков мяса отложим отдельно — она нам скоро понадобится.

Осмотрите бедро и постарайтесь разделить мясо по мышцам. Посмотрите, каждая мышца упакована в свою отдельную пленку. И эти пленки все надо снять, а жилу, которая проходит в задней части, надо удалить с особой тщательностью. Оставьте мясо прямо такими крупными кусками, теперь, во время жарки, пленки и жилы не будут его стягивать и выдавливать из него все соки.

Почему не нарезать мясо сразу на мелкие, удобные кусочки? Зачем необходимо жарить его крупными кусками? Да дело в том, что мясо-то у нас молодое, а жариться ему предстоит довольно долго. Крупный кусок лучше сохранит сочность мяса и его консистенцию, оно не разварится, останется упругим, но легким и приятным в употреблении.

Три средние луковицы порежем полукольцами, но резать излишне тонко не станем. Посмотрите, какую толщину имеют луковые чешуйки. Вот такой толщиной и режьте полукольца — скорее всего, три-четыре миллиметра, толще не надо.

Морковь надо выбирать не импортную, выращенную наспех и совсем для других целей, а российскую. Хорошо, когда морковь выращена под жарким солнцем и росла, получая влагу постепенно и имея время для того, чтобы впитать из почвы все необходимое. Морковь, привезенная из Волгограда, с характерным тупым носиком, показалась мне наиболее похожей на узбекскую. В ней такой же тоненький сердечник и почти такая же твердая, хорошо вызревшая плоть. В Узбекистане для приготовления плова очень часто используют особую, желтую, некаротиновую морковь. Но не стоит для достижения полной аутентичности искать именно такую — просто желтая морковь в Узбекистане раза в три дешевле красной. Однако если появится шанс, то режьте и красную и желтую — хотя бы из соображений эстетики!

Только для нарезки моркови приготовьте ваш самый острый шинковочный нож и уберите подальше все ваши самые лучшие терки! Порезанная ножом морковь не имеет зазубрин и разлохмаченной поверхности, а следовательно, лучше выдержит испытания жаркой и тушением в казане.

Вот теперь осталось самое простое — поставить казан на плиту и опустить в него все продукты в правильной последовательности! Первыми в разогретый казан отправляются кусочки сала, из которых вытапливается жир. Шкварки ни в коем случае нельзя выбрасывать: их надо присыпать тонко порезанным луком и выпить под эту закуску пятьдесят грамм холодненькой — за успех мероприятия.

За это время жир раскалится до предела, и ничто не остудит его пыл, кроме той самой косточки от голяшки, с мясом, разделанным “под розочку”. Когда мясо на косточке обжарится до красивого красного цвета, ее следует вынуть, но домочадцам пока не отдавать — она еще пригодится. Именно эта первая косточка придаст слегка красноватый оттенок всему плову, она украсит его ярким вкусом жареного мяса и придаст ему чудесный аромат.

В оставшийся жир следует добавить оливкового масла так, чтобы в казане оказалось грамм 350 смеси жира и масла. Время жарить лук! Докрасна, при сильном нагреве, не накрывая крыш кой казан, часто помешивая, давая выпариться всему соку. Как только вы заметите, что над казаном почти исчез пар, а лук благодаря вашей заботе равномерно покраснел, время опускать мясо. Не беспокойтесь, лук уже не сгорит, а мясо все-таки зарумянится! Дело в том, что чуть больше килограмма мяса не позволит маслу нагреваться до слишком высокой температуры, а само мясо румянится уже при ста двадцати градусах. Не торопитесь поворачивать мясо слишком часто, дайте прожариться

одному бочку каждого кусочка, затем остальным. Когда вы увидите, что дело близится к завершению, посолите мясо и поперчите его да добавьте небольшую часть заготовленной моркови — пусть часть моркови прожарится хорошо.

А всю остальную морковь уложите аккуратно поверх мяса и налейте в казан немного воды — ровно столько, чтобы вода почти покрыла мясо, но пусть морковь готовится над водой, на пару. Уложите поверх моркови замоченный горох, кишмиш — изюм без косточек, высушенный из специального сорта винограда, — и барбарис. Но если барбарис у вас не черный, а красный, то отложите его напоследок. В отличие от черного среднеазиатского барбариса, красный барбарис готовится очень быстро, ему достаточно буквально десятка минут, чтобы он снова разбух и начал отдавать свой запах и неповторимую кислинку. Остается только присыпать всю эту красоту зирой да уложить по кругу дольки айвы (если есть) и, при желании, несколько головок чеснока целиком.

Плов московский “Ялла”

1 кг хорошего риса
Мясо от бараньей ножки весом “брутто” около 2 кг
350 г лука
1 кг моркови
150 г курдючного сала
200 г оливкового масла без запаха
50 г мелкого изюма
50 г барбариса
3 головки чеснока
1 айва
Соль, зира, черный перец

Все? Почти все. Надо убавить нагрев до самого небольшого, накрыть казан крышкой и отправляться заниматься рисом.

Перед приготовлением любой рис следует замочить. Как только рис попадает в воду, он начинает ее жадно впитывать, поэтому замачивать рис надо в самой чистой и самой вкусной подсоленной воде. Помните, мы уже рассуждали о том, что вода — важнейшая составная часть плова?

Некоторые любители считают, что рис замачивать не надо. Мол, пусть он “пьет” тот бульон, что образуется на первом этапе приготовления плова. Но дело в том, что рис одинаково хорошо впитывает что вкусный бульон, что жир. Поэтому незамоченный рис впитывает жира больше, и плов получается довольно тяжелым и жирным. Некоторые сорта риса можно замачивать на несколько часов, и их замачивают задолго до начала приготовления плова, но для большинства сортов двадцати — тридцати минут вполне достаточно. И именно столько времени необходимо моркови, чтобы она приготовилась на пару в казане, под закрытой крышкой. Да и обжаренное мясо, что тушилось под морковью, уже вполне готово, и, значит, пора опускать рис.

Очень нежно, аккуратно, не ломая рис, промоем его под проточной водой и отправим прямиком в казан.

Смотрите, мы солили мясо, не солили морковь, более того, на морковь укладывали изюм, поэтому морковь у нас так и осталась

сладкой, а вот рис посолить непременно надо!

Сделаем мы с вами это особым образом. На килограмм риса возьмем столовую ложку крупной соли и разотрем ее в ступке с шафраном. Только не покупайте нигде на рынках “молотый шафран”, это не шафран, это совсем другая специя— обыкновенная куркума. Надо купить вот такой, как внизу слева, испанский или, в крайнем случае, иранский шафран и взять от него половину чайной ложечки. Шафран, растертый с солью, надо развести примерно в семистах миллилитрах кипятка и этой окрашенной водой равномерно полить уложенный в казан рис.

> Мы, вообще-то, уже говорили о шафране и способе его употребления, но мало ли что — всегда найдутся люди, которые начинают читать книги с конца. Так что прочтите о нем и здесь, чтобы раз и навсегда отучиться путать его с куркумой.

Посмотрите, если после того, как вы добавите нагрев под казаном до максимума, вода закипит и жир выступит на поверхность риса, значит, воды вполне достаточно. Если нет — просто добавьте еще немного кипятка.

Закипело бурно? Надо взять шумовку и, стараясь не задевать нижние слои, перелопатить рис в казане. Где там красный барбарис? Давайте уложим небольшую горсточку этих ягод где-нибудь в середине казана, убавим нагрев до минимума, накроем казан самой плотной крышкой и присядем на полчасика дожидаться плова.

Из готового плова первым делом достанем головки чеснока, перемешаем рис с мясом, морковью и всеми остальными ингредиентами, уложим плов на красивое блюдо и понесем его подавать с радостной улыбкой и простеньким салатом из белого лука и помидор.

Аппетит будет приятным, можете не сомневаться!

Очаг, горячее сердце дома

Видите? Видите, какие сложности возникают у тех, кто собирается приготовить плов в маленькой, неприспособленной кухне в обычной городской квартире?

Все-таки жизнь за городом — совершенно другое дело. Удобнее по многим причинам, но лично для меня первая причина для постройки загородного дома — гастрономическая. Ведь там можно построить нормальную летнюю кухню, не только с мангалом и печью, но еще и со стационарным казаном!

Растапливай!

Со стационарным очагом все куда проще, нежели с мобильным. Сейчас я расскажу, и вы со мной согласитесь.

Но, с другой стороны, скажите, а на даче вы всегда только в казане готовите? А сковородки, кастрюли, прочую утварь не используете? Я думаю, что, собираясь построить стационарный очаг для казана, грех не устроить рядом обычную чугунную плиту. Если вы согласны с моим мнением, то посмотрите, как я недавно решил этот вопрос.

Во-первых, нет никакой нужды строить всю конструкцию из шамотного жаропрочного кирпича — он и дороже обычного, а его способность впитывать влагу — не самое полезное для очага свойство.

Поэтому после гидроизоляции выкладываем два ряда обычного кирпича, а дальше уже в ход пойдет шамотный. Поддувала, зольные ящики, колосники — нужны ли здесь комментарии?

Мне кажется, на фотографии все это видно и понятно.

А вот как расставить клинообразные кирпичи, какой круг они должны образовать — это придется выяснять вместе с тем казаном, который и собираетесь устанавливать. Вы же знаете, насколько он должен быть погружен в топку? Нет? Слушайте: две трети его объема должны находиться внутри, это минимум. Измерьте реальный объем вашего казана, наливая в него воду из мерной посуды. Засеките, по какой линии проходит отметка двух третей объема всей вмещающейся в него воды. Вот на эту глубину и сажайте казан, вот настолько широко и расставляйте кирпичи.

Очертите круг и выкладывайте.

После того как выложите, примерьте казан еще раз.

Скорее всего, придется докладывать окружность топки до такой высоты, чтобы дрова свободно и не тесно укладывались на колосник, а над ними оставалось достаточное пространство для горения. Душная и тесная топка — зло. Будет коптить, и не будет никакого жара.

С другой стороны, встраивать казан слишком высоко тоже неверно. Ведь часть готовки будет происходить на углях, а эффективность инфракрасного излучения падает с расстоянием. Одним словом, чтобы жар не вылетал в трубу и горело нормально, опытно-историческим путем для казана в двадцать литров установлено расстояние от колосника до “ватерлинии” — 40–45 см. Между дном казана правильной формы и колосником останется сантиметров 25, что как раз соответствует высоте стандартной дверцы для топки. Так что поверх первого ряда клинообразных кирпичей, поставленных на торец, придется выложить еще один ряд таких же половинок.

Устраиваем хайло, ведущее в дымоход, пространство между наружными стенками конструкции и топкой засыпаем керамзитом и стягиваем раствором.

Поверх стяжки и топки укладываем шамотную плитку.

Ничего, что отверстие получилось прямоугольным, после того как глина схватится, не будет никакой проблемы вырезать болгаркой круглое отверстие требуемого диаметра и под требуемым для казана углом. Вот так, чтобы слой глины, которой придется промазать зазор между топкой и казаном, оказался минимальным.

Над поверхностью очага лучше возвести хотя бы небольшую стену, ограждающую казан и плиту от дождя, листьев и прочего, что может прилететь из внешней среды под навес. Дымоход, разумеется, должен иметь поворотную задвижку или заслонку, а поднимать его надо выше навеса, да и подумать о тяге не помешает. Хотя, скажу вам, что и высоты 180–200 см при сечении 25х25 см для образования достаточной тяги из двух топок вполне довольно.

Вот, смотрите, горит и хорошо тянет даже и из недостроенной трубы.

А уж из трубы такой высоты — так потянет, что еще и заслонку зольного ящика прикрывать придется, чтобы дрова не сгорали слишком быстро. Кстати, не забудьте о том, что дымоход придется прочищать — предусмотрите отверстия-прочистки.

Топка под плитой не случайно смещена вправо, под одно из съемных колец. Там, под плитой, между двумя кольцами, устроена небольшая кирпичная перегородка, не доходящая до самой плиты. Огонь горит только под правой частью плиты, но уходящие в дымоход горячие газы нагревают и левую часть плиты. Таким образом на плите всегда будет место, где очень горячо, и место, где будет просто горячо — там еда может томиться, там могут неспешно кипеть бульоны и т. д. и т. п.

Но! Видите отверстие под левой частью плиты? Туда будет вставлена газовая труба, ведущая к… горелке под вок. Хотите готовить в воке? Да ради всего святого — снимаете кольцо, зажигаете газ — и бог в помощь!

Не пугайтесь больших площадей “стола”, получившегося вокруг плиты и казана: специи поставить, шумовку положить, вспомогательную посуду какую — свободное пространство здесь очень пригодится.

После того как вся конструкция просохнет, будет прокалена и мы убедимся, что все сделано правильно, надо будет позвать отделочников. Кафель, мрамор, барельефы с профилем Сталика, стразы — вопрос финансов и вашего вкуса. А с нас — удобство в

готовке как залог успеха и стабильного результата.

Хосип, шавля, новый взгляд

Плов, плов, плов… Говорим Узбекистан, подразумеваем плов, говорим плов, опять подразумеваем Узбекистан!

Несомненно, плов — визитная карточка кухни Средней Азии.

Но поверите ли вы мне, что есть в узбекской кухне несколько блюд, которые отображают национальный характер и воззрения на окружающий мир ничуть не хуже, а может, даже и гораздо лучше, чем плов?

Я хочу поговорить теперь о двух блюдах, каждое из которых заслуживает отдельного рассказа. Объединяет эти два блюда только тот факт, что приготовить их в прежние времена можно было далеко не в любой день, а лишь когда во дворе резали барашка. Теперь, с появлением больших и изобильных рынков, стало немножко попроще, но все равно: печень, легкие, почки и кишки — главное, что необходимо для приготовления этих блюд прежде всего. Но, по иронии судьбы, это именно то, с чем мясники расстаются менее всего охотно. Они, мясники, знаете ли, разбираются, что такое хорошо и что такое очень хорошо, поэтому получить весь этот ливер, не говоря уже о кишках или хорошо очищенных желудках, удается, только если очень настойчиво попросить…

Да-да, сейчас речь пойдет о кишках. Так что нервные, тонко воспитанные и любители животных (в хорошем смысле этого слова) настойчиво предостерегаются от дальнейшего чтения.

Итак, первое блюдо — это хосип. Ливерные колбаски, если не переводить буквально, а просто взять да и описать суть дела понятным русским языком.

Второе блюдо — это шавля. Блюдо, похожее по исходным ингредиентам и основной идее на плов, но несправедливо обижаемое поверхностными знатоками восточной кухни сравнением с неудавшимся пловом.

Ну вот так уж повелось, что оба эти блюда считаются какой-то весьма недорогой едой, едой для бедных. Богатые покупают казы — колбасу из конины, бедным продают хосип. Богатые готовят себе плов, а бедные в будние дни предпочитают даже и не замахиваться на такое престижное блюдо, так что готовят себе шавлю.

При этом спросите любого узбека, умеет ли он плов приготовить, и всяк объявит себя мастером. А вот насчет шавли, да не простой шавли, но такой, чтобы не стыдно было подать ее и в праздник, чтобы старики поели и похвалили, — гораздо

сложнее. Тут, похоже, перевелись мастера. Несколько лет назад я безуспешно пытался встретиться с одним маргиланским мастером, чтобы расспросить его о секретах приготовления шавли. Но каждый раз, когда я приходил к нему домой, мне сообщали только название махалли (то есть квартала в городе) или окрестного кишлака, где в этот день мастер готовил свою знаменитую шавлю.

А спросить его мне хотелось вот о чем.

Десять — пятнадцать минут, а то и меньше — вот хорошее время для приготовления печени или почек. Чуть больше времени необходимо для сердца, легких, не говоря о кишках. Если готовить, к примеру, джиз-быз, то самым правильным способом будет как раз пожарить сначала кишки, потом добавить предварительно проваренные легкие, некрупно порезанное сердце, а уж потом лук, почки, приправы и печень. Но в шавле, во всяком случае во всех традиционных рецептах, изложенных в немногочисленных книгах об узбекской кухне, эти так называемые субпродукты предлагается закладывать все вместе, в момент обжарки, еще до моркови и задолго до риса. Потом предлагается жарить морковь, тушить зирвак, заваривать рис, который в шавле готовится куда дольше, чем в плове, и так далее. Одним словом, к моменту, когда шавля готова, печень, почки и сердце должны оказаться загубленными безнадежно. Ну да, можно, конечно, объявить, что все именно так и должно выглядеть и что это особенности национальной кухни, но как-то не хочется верить в то, что абсолютно рациональная кухня Средней Азии дала здесь такой сбой. Вот и теплится надежда на то, что я найду в ней, в ее истоках, надежное и качественное решение этого гастрономического парадокса.

А пока я хочу предложить свое решение этого вопроса. Правду сказать, решение это одной своею половиной выходит за пределы Средней Азии очень далеко и подбирается к решениям, которые предложил братский, так сказать, итальянский народ, но зато второю половиною мое решение абсолютно исконно-посконное. Вот давайте с него и начнем. Вернее, с них. С ливерных колбасок, самых простых ливерных колбасок, обычных, лишь с некоторыми особенностями, в которых вы сейчас разберетесь и сами, я вам даже подсказывать не буду, вы сами все поймете, в чем они состоят, эти особенности. Но важно понимать, что именно особенности, именно мелочи делают хосип, эти ливерные колбаски, не кормом для четвероногих друзей человека, а лакомством, которым не стыдно угостить и самого почетного гостя.

Неопытного человека ждет ужасное разочарование, если он попытается отыскать вожделенные “запчасти” от барана на рынке хоть в Москве, хоть в другом каком городе европейской части России. Ходишь, ходишь вдоль мясных рядов — баранины вроде сколько угодно, а субпродуктов просто никаких нет. Можно подумать, эти барашки так и прожили жизнь без почек, печенки, сердца… И куда все подевалось? Да никуда, все на месте, не волнуйтесь. Просто у рыночных торговцев в России есть устоявшаяся привычка не выкладывать на прилавки никакого ливера. Да и портятся субпродукты, как мы с вами уже хорошо знаем, гораздо быстрее обычного мяса, так что многие торговцы предпочитают хранить свои запасы бараньих печенок и сердец где-нибудь в холодильниках, “за кулисами” базара. Так что не стесняйтесь спрашивать. Если висит за спиною торговца несколько бараньих туш — значит, и потроха должны быть где-то тут. Пусть пойдут, принесут, не поленятся, разложат, рассортируют и дадут вам выбрать. В этот момент обращайте внимание на слой жира, которым покрыты сердце и почки. Он должен быть не слишком толстым, равномерно распределенным, довольно светлым. Почечный жир вообще вещь очень ценная, на нем, например, очень хорошо замешивать тесто для пирогов, используя вместо масла или маргарина: знаменитые пироги с мясом и ливером, которые так

популярны в Англии, а также и сладкий рождественский пудинг с сухофруктами и цукатами, как раз, по старинной традиции, на почечном жире и делаются. Такой жир ломкий, слоистый, почти совсем белый. Желтый и пронизанный неприятными темными прожилками жир чаще всего бывает у сильно немолодых и нездоровых животных. Печенку выбирайте ровненькую, аккуратную, без посторонних включений, темных уплотнений и неопрятных разрывов. Не стесняйтесь понюхать: бывает, что на вид продукт вполне ничего себе, а в запахе уже появился едва уловимый, но очень подозрительный душок. А вот насчет кишок вам скорее всего придется договариваться заранее. Сегодняшние торговцы их предпочитают не брать с собой на рынок, когда везут в город свой товар. Спрос все-таки относительно невелик. Так что найдите хорошего мясника, которому доверяете, и закажите ему на следующие выходные весь “комплект” для хосипа. Он вам с удовольствием привезет: и еще знатока в вас признает, уважать будет горячо и сильно.

Смотрите, если вам достались не заранее подготовленные чистые бараньи кишки, а обычные, прямо из туши, то сначала надо освободить их от содержимого, хорошо промыть, вывернуть наизнанку при помощи палочки, ловких рук, струи воды и сообразительности… Потом их надо посолить и положить в холодную воду со льдом. Так когда-то поступали повсюду в мире, где колбасы являлись частью гастрономической культуры. Правда, сейчас в так называемых высокоразвитых странах подобное удовольствие могут позволить себе лишь повара небольших, но весьма дорогих заведений, где готовят натуральные деликатесы. Все остальные изготовители колбас, сарделек, сосисок и прочего используют синтетическую оболочку, но кто бы знал, из чего изготавливается эта оболочка! Впрочем, по счастью, есть страны и не слишком высокоразвитые, кто-то по душевной простоте и глупости может их назвать даже и недоразвитыми… так вот, в этих странах бараньи кишки никогда не выбрасывают, потому что в эти кишки всегда можно положить много чего вкусного.

Смотрите: печень, почки, сердце, все очищенное от пленок, жил, сосудов и протоков, все порезанное острым ножом. Курдючное сало: а куда, я вас спрашиваю, без него? Курдючное сало — тоже порезанное кусочками. Помидоры конкассе (прости меня, о великий и могучий, “да будь я и негром” и т. д.) — в

смысле, очищенные, без семечек, порезанные мелким кубиком помидоры. Лук. Можно взять молотую паприку, а можно поступить иначе — можно запечь свежий болгарский перец в духовке минут за тридцать, потом положить его в посуду с плотной крышкой на несколько минут, а когда он *“вспотеет”,* снять с него кожицу, очистить от семян и порезать его таким же кубиком, как и все остальное. Тогда останется только бланшировать две-три минуты рис и перемешать получившийся фарш, приправив его красным жгучим перцем, солью, молотым кориандром и зирой. Потому что все это будет не по-узбекски, если обойтись без зиры. Впрочем, я бы рискнул пойти на вариант без помидор, болгарского перца и молотого красного, но взял бы черного перца и порезал бы много кинзы… но это опять у меня бахш получается!

Ладно, хватит отвлекаться. Знаете, как запихнуть фарш в кишки? Ну, придумайте себе какую-нибудь воронку с довольно широким горлышком: я давеча обрезал пластиковую бутылку из-под минеральной воды, и ничего — обошелся. Завязывайте один конец кишки ниточкой, нанизывайте кишки на горлышко, придерживайте воронку и кишки одной рукой, а другой, при помощи гладкой палочки…

Стоп! Я же не сказал вам, что кишки прежде обязательно надо выскоблить тупой стороной ножа, снять с них всю слизь, промыть и вывернуть обратно, как и было.

В общем, давайте я вам лучше правду скажу. Сделать колбаски одному, да без опыта, да без помощи домашних у вас не получится. Так что пусть кто-то воронку держит, кишки придерживает, чтобы плотнее набивались, а кто-то пусть накладывает фарш в воронку и перевязывает колбаски, чтобы получались они тугими и чтобы на них было приятно посмотреть.

Но долго на них смотреть не надо, потому что продукт это деликатный, а вы его тут руками, ножами, валяли по разделочным доскам и посуде, — давайте, от греха подальше, не будем тянуть время, уложим колбаски поскорее на сковороду, нальем воды, чтобы было им по пояс, наколем их большой “цыганской” иголкой во многих местах, дабы не лопнули, накроем сковороду крышкой да на огонь. Через пятнадцать минут перевернули, накололи, опять под крышку. А потом снимем крышку, дадим выпариться воде, обжарим на вытопившемся жире до появления приятного запаха и красивой румяности с обеих сторон: на это уйдет у нас еще десять минут. Всего сорок. Думаете, опять слишком долго для нежной печени и почек? Ничего подобного! В хосипе, в колбасках, эти продукты готовятся иначе. Никуда не денется их сок, некуда ему сбегать, некуда выпариваться. На всякий случай здесь рядом есть немного риса — так он как раз впитает то, что выделится из печени, почек, сала. Одно знаю, в одном точно уверен: сухо и невкусно не будет!

Итого — всего сорок минут, за которые вам предстоит успеть приготовить… шавлю. Без мяса. То есть вообще без мясных продуктов. Ничего нам не надо, кроме лука, но его много надо порезать: грамм четыреста, если риса полкило. Бульона литра два-три, это как дело пойдет да что за рис у вас будет.

Я еще не говорил вам, что консистенция шавли удивительным образом похожа на консистенцию ризотто? Так вот, давайте и рис возьмем подходящий для ризотто — арборио там какой ни на есть — и готовить будем практически так же, как

готовят ризотто.

Жарим лук в масле или курдючном жире, а то и на смеси того и другого. В жарящийся лук можно положить несколько зубчиков чеснока, это будет хорошо. Когда запахнет жареным луком, надо будет добавить моркови, резанной мелким кубиком, и жарить дальше, до тех пор, пока не пойдет от жареной моркови запах плова. Тогда зиры не забыть в морковь добавить. И опускайте немедленно весь рис. Обжаривайте его, вам этот прием хорошо знаком по “рису со специями” из моей первой книжки, обжаривайте его до прозрачности. А потом доливайте бульона. Да не бухайте его сразу весь: надо доливать его частями, но в первый раз взять несколько больше, чем будем брать потом. Знаете, в этом месте у кулинаров случаются то споры, то недоразумения. И все насчет температуры бульона.

Шавля “на итальянский манер” с узбекским хосипом

500 г риса для ризотто типа арборио

2,5 л бульона

500 г бараньих кишок

Набор субпродуктов от одного барана: *сердце, печень, почки, легкие*

400 г лука

500 г моркови

200 г курдючного сала

100 г оливкового масла без запаха
2 головки чеснока
Соль, зира, черный и красный перец

Одни говорят, что надо брать бульон кипящий. Но мы-то с вами знаем, что заливать рис кипятком — это значит в итоге получить плов, а нам-то надо получить нечто абсолютно иное! Что у шавли, что у ризотто консистенция вовсе не как у рассыпчатого плова, а строго наоборот — это должен быть хорошо приготовленный рис в нежной густой оболочке. Может, холодным бульоном заливать? Но тогда получится, что бульон, добавленный к готовящемуся рису, будет долго доходить до кипения, рис тоже будет медленно прогреваться насквозь, и у нас не получится нужная структура, когда снаружи рис разварился, выпустил крахмал, создал вокруг себя тягучую, кремо-образную, обволакивающую прослойку, а внутри остался еще чуточку аль-денте. Давайте возьмем бульон теплый, хотя я точно знаю, что не столько температура бульона важна в этом случае, сколько его качество!

Бульон должен быть густым, наваристым, чтобы от него губы склеивались, чтобы был он прозрачным, пахучим и нестерпимо аппетитным! Вы же понимаете, что бульон в данном случае — фундамент нашего успеха? А представьте себе, что бульон будет не просто впитан рисом, что он еще и выкипит, станет еще концентрированнее, да с рисом вы обойдетесь как положено, и рис тоже выдаст из себя крахмал, вы хоть представляете себе, какое ризотто, какая шавля у нас получится в результате? Да? Ну тогда имейте в виду, что бульон не должен быть слишком соленым, потому что, выкипая и увеличивая свою концентрацию, он легко может сделать наше блюдо пересоленным. Но это мы здорово вперед забежали: пока нам надо набраться терпения и, влив двойную порцию бульона в обжаренный рис, перемешивать его, не давая пригореть на дне. Пригорелый рис — это очень плохо, это не дай бог. А когда рис впитает в себя бульон, то следует добавить новую порцию жидкости и снова перемешивать, ожидая испарения и наблюдая, как подрастает рис. И так раз пять, шесть, семь — не знаю, все зависит от качества риса, температуры и влажности на кухне, объема посуды и атмосферного давления. Но мне точно известно, что вы должны получить в результате, я только что вам об этом рассказывал, а если кому было лень читать, то пусть посмотрит на фотографию: вот, поближе, видите, — рисинки не просто лежат одна на другой, но каждая покрыта замечательной оболочкой. Пока все это на огне, пока все еще пыхтит и булькает, попробуйте на соль

и добавьте в рис свежую кинзу и зеленый базилик. Обещаю вам, что это будет хорошо.

Все. Можно подавать. Сорок минут на сковороде готовились колбаски — хосип. Сорок минут уйдет у вас на приготовление риса. Положите одно на другое, положите одно рядом с другим — не важно! Это просто очень хорошо подходящие друг к другу блюда — хосип и шавля.

А хотите, я вам еще один секрет открою? У меня не весь фарш поместился в кишки, поэтому часть фарша я просто пожарил-потушил на сковородке. И перемешал получившееся с рисом. Знаете, очень хорошо! Замечательно! Но в следующий раз я попробую поступить иначе. Я приготовлю джиз-быз и перемешаю его с шавлей, приготовленной по технологии ризотто. Почему-то я уверен, что получится хорошо. Но это только в том случае, если меня сломит могучая московская лень и я совсем выбьюсь из сил, так что не стану более возиться с кишками. Потому как хосип — это сила, молодость и красота!

Пусть коптит!

А одни мои друзья от установки отдельного очага с казаном решили отказаться ввиду недостатка площади. Зато поместилась большая плита 60х90 см, а в один из ее съемных кругов как раз поместится казан на 15 литров!

Мне кажется, так даже удобнее! Хочешь — вари в привычных кастрюлях, а хочешь — в казане. Слева плита горячая, справа примерно на 80 °С холоднее. Этого перепада и спектра температур между ними вполне достаточно для регулировки нагрева во время готовки большинства блюд.

Кроме того, интенсивность горения дров в разных зонах под плитой можно регулировать поддувалом, заслонкой на двери и поворотной заслонкой в дымоходе.

Кстати, при помощи этой заслонки и двух маленьких окошек-прочисток, установленных внутри кирпичного ящика справа, можно направить дым в коптильню!

Да-да, смотрите, вот эта дверь в кирпичном ящике справа от плиты — это коптильня!

Под плиту вместо дров подкладывается несколько угольков и влажная стружка или опилки. Дым не спеша проходит под плитой, от холодной плиты остывает, направляется в дымоходный канал (часть трубы желтого цвета), оттуда через небольшое окошко внизу ящика-коптильни поворачивает направо, потому что путь ему преграждает поворотная заслонка, накапливается в коптилке и потихоньку выходит через верхнее окошко коптилки. Проверено. Работает замечательно!

Плов “Калейдоскоп долмы”

2 цыпленка или
4 перепелки
4 средних болгарских перца
12 виноградных листиков
2 помидора Несколько капустных листьев
2 белые салатные луковицы
4 желтые луковицы
0,5 кг моркови
1 кг мякоти баранины для фарша
0,3 кг курдючного сала
1 кг риса для плова
150 мл смеси оливкового и топленого масла для жарки
Соль, зира, черный перец

Между прочим, эту фантазию можно попробовать реализовать. Можно взять да и нафаршировать бараниной перепелок и уложить их в один казан с фаршированными овощами. Но тут есть проблема: перепелки-то переварятся вдребезги, пока до готовности дойдет бараний фарш. Ну что же… перец нам поможет! Большой импортный перец гамбо легко вмещает в себя перепелку. В носике его прорезать дырку под шею птички, а ножки пусть себе торчат из горловины. И вот так, внутри перца, перепелка останется нежной, не переваренной, и фарш приготовиться вполне успеет. Можно было бы, конечно, обернуть перепелку в сальник

или тонкие полоски бекона, но это противоречило бы общей концепции блюда.

Удивительный плов с долмой

О долме мы с вами вроде бы уже очень подробно поговорили.

Но вот теперь, задумываясь над разными удивительными вариациями на темы плова, отчего бы к ней не вернуться? Тем более что долма к этому очень располагает: это блюдо, как мы помним, прямо провоцирующее повара на разные импровизации и испытания разных нетривиальных вариантов. Может быть, дело в том, что со временем долма не только меняла оболочку: параллельно менялись, испытывались и приживались разные способы ее приготовления.

Помимо простого отваривания в кастрюльке с небольшим количеством жидкости некоторые повара в качестве первого этапа приготовления стали обжаривать долму на промасленной сковороде и лишь потом укладывать для варки. Кто-то решил заливать долму специально подготовленной зажаркой из различных овощей. Долму запекают в лотках с жирным бараньим бульоном и томят в горшочках вместе со сметаной и луком. Готовят даже особую паровую долму.

Прекрасная перспектива открывается, если использовать в качестве оболочки для мясной начинки не листья и даже не оболочку перцев или иных овощей, а какое-нибудь иное мясо. Например, можно попробовать начинить бараньим фаршем каких-нибудь небольших птичек, вроде перепелок, или хотя бы небольших цыплят да зажарить их на вертеле.

Но лично мне очень нравится обычный узбекский плов, украшенный долмой в виноградных листьях. Этот рецепт уже стал классикой, я в первой книге и писал о нем подробно, но что, если сделать еще один шаг в этом направлении и вовсе заменить все мясо в плове разными видами долмы, сочетать при этом сразу несколько методов ее приготовления? Вот такое блюдо мне лично не стыдно было бы поставить перед гостями и в самый большой и радостный праздник — например, в Новый год.

Подготовить болгарские перцы, удалив плодоножку и семена. Из помидор удалить сердцевину. Ошпарив кочан капусты, снять с него несколько листьев, обрезать прожилки, при необходимости мягко отбить. Виноградные листья залить кипятком минут на пять— десять. Белые салатные луковицы надрезать сверху донизу с одной стороны и ошпарить кипятком. Когда луковицы остынут, снять с них несколько слоев, пригодных для фаршировки. Внутреннюю часть оставить для фарша.

Фарш порубить топориком-сечкой: часть совсем мелко, а часть — полу сантиметровыми кубиками. Сало при необходимости подморозить и измельчить. В фарш добавить мелко порезанные желтые луковицы и остатки белого лука (при желании их можно сначала обжарить до прозрачности вместе с ароматной зеленью). Посолить, приправить, по желанию добавить гранатовых зерен и мелко порезанную айву. Хорошенько вымесить фарш и выложить его ровным слоем на плоском блюде, накрыть пищевой пленкой и отправить на холод подмариноваться.

Морковь порезать соломкой, лук — полукольцами. На смеси оливкового и топленого масла подрумянить в казане лук, добавить морковь и обжарить. Посолить, посыпать зирой, перемешать один раз и долить немного кипятка, после чего убавить огонь.

Овощи начинить фаршем. Чтобы начинить лук, надо взять две оболочки и вставить их одну в другую, повернув разрезом в противоположные стороны. Сформированные из капустного листа голубцы хорошо бы обмазать оливковым маслом и немного обжарить на сковороде. Птицу начинить тем же фаршем, насадить

на вертел и зажарить в духовке до готовности, последние пять минут подрумянивая под верхним грилем.

Все овощи уложить в казан, довести до кипения, убавить огонь и накрыть крышкой на двадцать минут.

Хорошо промытый рис опустить в казан, залить подсоленным кипятком, чтобы покрыло рис примерно на сантиметр, осторожно довести до кипения, накрыть крышкой. Проверить минут через десять: если рис впитал всю воду и практически готов, огонь следует убавить до минимального и подождать еще двадцать минут.

Выкладка готового блюда требует аккуратности. В центр блюда уложить птицу, рис снять во вспомогательную миску, вынуть долму. Перемешать рис с оставшимся луком и морковью, уложить вокруг птицы, по периметру разложить долму. Ну, и не забыть полюбоваться получившейся картиной, пока ее гости не съели.

Несколько слов в заключение

Кулинария есть сумма фундаментальных технологий приготовления еды и сведений о физике, химии, биологии и медицине, помноженных на искусство и ремесло.

Так может ли кто-то утверждать, что он знает о кулинарии все?

Абсолютно достоверные знания могут иметь место лишь в тех естественных науках, где основным инструментом познания является математика.

Но обычная кухня — это вовсе не научная лаборатория. Мне иногда кажется, что получить всеобъемлющие данные о процессах, которые происходят в самой обыкновенной кастрюле, стоящей на плите, сложнее, чем запустить в космос спутник. Кухня просто-напросто не дает нам всех необходимых для научного анализа сведений, выраженных в числах.

Попытки измерить и рассчитать все — обречены, поскольку исходные данные имеют довольно широкий разброс параметров и едва ли не все константы на кухне условны.

Пользоваться на кухне одной только технологией и наукой — удел ремесленников. Это они не оставляют попыток поверить

кулинарную гармонию алгеброй, это они подсчитывают чужие огрехи и радуются отсутствию собственных ошибок.

А между тем успеха на кухне достигают, как правило, те, кто опирается не только на науку, но в большей степени следует интуиции, — иными словами, удача ждет тех, для кого кулинария является прежде всего искусством.

Но как оценивать результаты работы повара? Как повар сам может оценивать приготовленное им? Не в этом ли состоит решающий фактор успеха повара? Ведь вкус для повара — как слух для музыканта! Мнение, что понятие “вкусно” одно-единственное на всех, является не просто печальным заблуждением, но есть кулинарный тоталитаризм. Каждый человек имеет право на свое собственное представление о вкусном. Увы, повар, умеющий потрафить вкусам большинства, вовсе не обязательно гений! Большинство иногда голосует за тиранов, большинство ломилось на концерты “Ласкового мая”, большинство ходит в “Макдоналдс”. Знание вкуса охлоса и умение стабильно его удовлетворять есть путь к большим деньгам и власти. Но оно вовсе не является эталоном вкуса гастрономического.

Выходит, что все гораздо сложнее. Давайте разберемся хотя бы в самом простом — что есть вкус, вкус к еде? Кого можно назвать разбирающимся в еде?

Для начала можно сформулировать определение понятия “вкусная еда”, основываясь лишь на одной физиологии. Получится нечто вроде: “Еда, наилучшим образом подготовленная к переработке пищеварительным трактом человека, сохранившая максимальное количество витаминов и питательных веществ, сбалансированная по составу, пахнущая как еда, способная быстро и надолго удовлетворить голод, своим ароматом, видом и консистенцией вызывающая активное выделение слюны и пищеварительных соков”. Но под это определение может попасть как гастрономический изыск, так и какой-либо джанк-фуд.

Чтобы не ошибиться в решении вопроса “вкусно или нет”, большинство едоков опирается на мнение самых различных авторитетов — от профессионалов высокой кухни до любимой бабушки. Если способ приготовления обсуждаемого блюда, его внешний вид и состав напоминают то, что готовят гуру, бабушка, или, еще проще, такую еду, которую готовят все вокруг и “всем нравится”, то блюдо, как говорится, засчитывается. Этот метод очень прост, он безболезненно и надежно разводит народонаселение по самым разным нишам: по гастрономическим ресторанам и точкам раздачи попкорна, по домашним кухням и

супермаркетам с едой типа “просто добавь воды”. Что удивительного? Вкус воспитывается не за одну неделю. Сюда вкладываются пищевые предпочтения предыдущих поколений отдельно взятой семьи, история питания целых народов, и опыт предков причудливо переплетается с личным опытом каждого едока. Некоторые обладают повышенной внушаемостью, другие считают полученные в детстве вкусовые стандарты священными, и все остальное для таких людей — гадость.

Но мне хотелось бы остановить свое внимание на тех, кто способен сделать выводы о вкусе еды, руководствуясь лишь субъективными личными ощущениями и не ориентируясь на мнение окружающих.

Редко кто обладает смелостью сказать: это вкусно, хотя я ничего подобного никогда раньше не пробовал. Еще реже встречаются те, кто обладает умением отличить хорошее от плохого, полезное от вредного, просто попробовав незнакомую еду.

Способность к отрицанию предыдущего опыта, способность к изменению личного мнения, верное понимание того, что составляет добро и зло в кулинарии, и есть самый тонкий и взыскательный вкус, к которому следует стремиться.

Человеку, обладающему хорошим вкусом, останется поучиться у мастеров кулинарии, выбросить из головы все, кроме знаний базовых технологий, приложить собственные творческие способности, применить знание необходимых сведений из физики, химии, биологии и медицины или заменить все это, к чертовой матери, интуицией — и — р-раз и готово! — получился повар. Нет — Настоящий Повар — готов к использованию и употреблению.

А оно вам надо?

Будьте здоровы и счастливы.